

BISTRO

ELEGID LO QUE QUERAIS DENTRO DE NUESTRAS OPCIONES

MENÚ BISTRÓ: 1 ENTRADA + 1 PRINCIPAL + 1 POSTRE,
CON AGUA Y VINO DE LA CASA POR **21,00€** IVA INCLUIDO

PICOTEO FUERA DE MENÚ

Jamón ibérico de recebo acompañado de Tostas de pan de Pueblo con tomate	15.00 €
Lomo ibérico de recebo con panecillos	15.00 €
Anchoas del cantábrico con aceite de oliva (por unidades) 	1,20 €
Ventresca de atún con pimientos del piquillo y aceite de oliva 	14.00 €
Rabas de calamar con alioli	7.00 €
Langostinos crujientes con albahaca y limón, con mayonesa de wasabi	6,50 €
Gambas a la plancha acompañadas de ensaladita 	23,50 €
Croquetas de jamón ibérico	6,00 €
Espárragos con salsa mayonesa	13.50 €

"La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio"

MENÚ BISTRÓ

ENTRANTES

Ensalada de langostinos crujientes con brotes de la huerta, pasas y piñones

Carpaccio de salmón con vinagreta de cebolla roja y reducción de Módena 

Nuestra ensalada mixta 

Sopita de pescadores 

Arroz meloso de setas, foie y queso parmesano

Tallarines al ajillo con hongos confitados y hierbas aromáticas

Salteado de verduras con jamón sobre textura de café

Crema de patata y apio con virutas de ibérico y Carmelo de Pedro Ximenez

PRINCIPALES

Tataki de atún macerado en soja, vinagre de arroz y curry

Papillote de salmón sobre crema de gambas, verduritas y reducción de cítricos 

Chipirones al aroma de parrilla, frutos de la huerta y su tinta 

Merluza del Cantábrico a la plancha acompañada de ensaladita *(Suplemento de 4.5€)* 

Pescado del día 

Codillos de pato confitados sobre parmentier con salsa de oporto

Carrilleras de vacuno confitadas a las finas hierbas

Secreto de cerdo braseado con cremoso de manzana, tallos verdes y reducción de PX

Tournedó de ibérico a la milanesa sobre crema de patata y salsa de queso

Solomillo de vacuno emparillado con patatas fritas y pimientos asados *(Suplemento de 8€)*

POSTRES

Crema catalana tradicional 

Selección de helados en tulipa de mantequilla fresca

Tarta de queso fresco, sobre salsa de frutos rojos y frambuesa helada

Arroz con leche a la canela 

Crema cuajada de coco con sorbete de manzana verde

Hojaldre caramelizado relleno de vainilla y acompañado de helado

Mousse de yogurt griego al limón 

Fruta de temporada preparada 

21 € (10% I.V.A. incluido)