

BISTRO

ELEGID LO QUE QUERAIS DENTRO DE NUESTRAS OPCIONES

MENÚ BISTRÓ: 1 ENTRADA + 1 PRINCIPAL + 1 POSTRE,
CON AGUA Y SELECCIÓN DE VINOS POR **22,00€** IVA INCLUIDO

PICOTEO FUERA DE MENÚ

Jamón ibérico de recebo acompañado de Tostas de pan de Pueblo con tomate	15.80 €
Lomo ibérico de recebo con panecillos	13,00 €
Anchoas del cantábrico con aceite de oliva (por unidades) 	1,30 €
Ventresca de atún con pimientos del piquillo y aceite de oliva 	14.50 €
Rabas de calamar con alioli	12.50 €
Langostinos crujientes con albahaca y limón, con mayonesa de wasabi	6,00 €
Gambas a la plancha acompañadas de ensaladita 	24,50 €
Croquetas de jamón ibérico	5,00 €
Espárragos con salsa mayonesa 	12.50 €
Nuestra ensalada mixta 	9.50 €

 Platos aptos para celíacos

"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 mozzarella fresca y tomate con vinagreta de frutos secos y vinagre de Módena

Ensalada de langostinos crujientes, albahaca, pasas, piñones y piña natural

Nuestro plato de cuchara 

Sopita de pescadores 

Risotto de setas silvestres con queso parmesano y trufa

Pasta al huevo rellena de carne con salsa de foie y oporto a las finas hierbas

Verduritas de temporada salteadas con jamón sobre caramelo de café 

Revuelto de hongos confitados con ibéricos, caramelo de cítricos y pan tostado

PRINCIPALES

Tataki de atún, panceta adobada, verduritas caramelizadas y mayonesa de soja

Bacalao con tomate casero y pimientos de isla asados

Merluza de anzuelo del cantábrico a la plancha con ajilimójili y ensaladita *(suplemento de 6€)* 

Pescado del día con ensalada 

Callos de ternera guisados al estilo tradicional

Escalope de ternera rosada con patatas y pimiento verde

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

Costillar de cerdo deshuesado y asado en su propio majado

POSTRES

Crema catalana tradicional 

Cremoso de yogur griego 

Tulipa de mantequilla con selección de sorbetes del chef sobre sirope de fresas

Pastel de queso fresco glaseado con fresa, arena de galleta y crema helada

Coulant de chocolate con sirope de fresas y sorbete de mango

Hojaldre caramelizado relleno de vainilla y acompañado de helado

Fruta de temporada preparada 