



## MENÚ DEGUSTACIÓN ANTIOQUIA

(SOLO SE SERVIRÁ A MESA COMPLETA)

Foie gras micuit hecho en casa con chutney de lombarda y escamas de sal negra \*

Tiradito de salmón marinado en casa con cítricos\*

Huevo mollet con espárragos y mejillones en salsa verde de algas\*

Vieira asada sobre salteado de arroz veneré y vinagreta ligera de zanahorias \*

Lingote de cochinitillo asado con patatas especiadas y jugo de vino oloroso \*

Fondant de chocolate amargo con fideos de arroz frito y orejones \*

Helado de aceite de oliva picual con zanahoria confitada y rulo crujiente de cítricos y tomillo

**45,00 EUROS** (IVA incluido)

\*\*TODO NUESTRO MENÚ ES LIBRE DE GLUTEN SALVO EL HELADO DE ACEITE QUE SE SUSTITUIRA POR ESCARCHA DE MANZANA VERDE Y MENTA FRESCA\*\*

TODOS NUESTROS PLATOS SE ELABORAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
PRECIOS CON IVA INCLUIDO



## LAS ENTRADAS PARA COMPARTIR O NO....

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Croquetas de gambones al ajillo (4 unidades)	12,00	
Surtido de quesos, panes variados y compotas artesanas	18,00	
Ravioli de salmón y corvina con salsa de cebolla y gratén de queso	18,00	
Carpaccio de tomate, cebolla morada y queso ahumado *	12,00	
Patatas encurtidas con arenque ahumado y aceite de ñoras*	14,00	
Foie Gras micuit hecho en casa con chutney de lombarda *	18,00	12,00
Provolone asado sobre verduras con aceite de hierbas *	14,00	
Falafel con salsas de yogurt, agrídulce de remolacha y alioli *	12,00	
Falsos Ferrero Roche de morcilla y almendras (4 unidades) *	11,00	
Milhojas crujientes de pisto mediterráneo y sardinas en salazón	12,00	
Tiradito de salmón marinado en casa con cítricos*	16,00	



TODOS NUESTROS PLATOS SE ELABORAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
PRECIOS CON IVA INCLUIDO



## NUESTROS PLATOS DE CUCHARA

	RACIÓN	½ RACIÓN
Judiones en escabeche de zanahoria con mejillones*	17,00	
Sopa thai de puerro y coco, salteado de setas y camarón rojo frito *	17,00	10,00
Huevos mollets con espárragos y mejillones en salsa verde de algas *	15,00	

## NUESTROS PLATOS DE MAR

Taco de bacalao crujiente con tomate Concassé hecho en casa	19,00	
Pulpo asado sobre patatas confitadas y aceite de ñoras*.	20,00	12,00
Corvina asada con patata, cebolla y pimiento dulce al vino oloroso*	20,00	
Txípirones plancha con garbanzos fritos con cebolla y alioli de azafrán*	20,00	12,00
Vieiras asadas con arroz veneré y vinagreta ligera de zanahorias*	23,00	



TODOS NUESTROS PLATOS SE ELABORAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
PRECIOS CON IVA INCLUIDO



## NUESTRAS CARNES

Suprema de poularda asada rellena de foie y hongos*	21,00
Lomo de vaca madura (350gr.) con patata confitada y chimichurri * <i>(Madurada y oreada durante un mínimo de 25 horas)</i>	24,00
Solomillo de cerdo asado, puré de boniato y cortezas garrapiñadas *	19,00
Salteado de mollejas de LECHAL, vainas verdes y langostinos al ajo *	20,00
Língote de cochínillo asado con patatas especiadas y jugo de oloroso*	22,00
Pollo de corral macerado y salteado con verduras y gambas*	18,00

*“Si desea un listado de alérgenos, solicítelo a nuestro personal ”*

LOS PLATOS MARCADOS CON ASTERISCO SON APTOS PARA CELIACOS



TODOS NUESTROS PLATOS SE ELABORAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
PRECIOS CON IVA INCLUIDO



## NUESTROS POSTRES

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Fondant de chocolate amargo con fideos de arroz fritos y orejones *	10,00	6,00
Dulce de Alba *	11,00	
<i>(Biscuit de almendras entre galletas de amapola, gelatina de café y amaretto y agujas de caramelo)</i>		
Tarta fina de manzanas ácidas con su escarcha * (Recuerda si la vas a pedir ordénala a cocina 10 minutos antes ) <i>(Hojaldre de harina de mijo de producción ecológica)</i>	10,00	
Escarcha de manzana verde y menta fresca *	7,00	4,00
Helado de aceite de oliva picual en rulo crujiente de cítricos y tomillo	11,00	6,00
Helado de té verde Matcha sobre borracho de pan de especias y sake	10,00	
Helado de batata morada, galletas de sésamo negro y arándanos al ron	10,00	6,00
Degustación de nuestros postres y helados	20,00	

