

BAKUS

ENTRADAS-STARTERS

Crema de zanahoria con comino, servida con vieiras y langostinos. Carrot cream soup with cumin, served with prawns and scallops.	8,40 €
Foie gras con mermelada de cebolla. Foie gras with onion jam.	13,80 €
Ensalada de mango, langostinos y aguacate con vinagreta de naranja. Prawns, avocado and mango salad with orange vinaigrette.	13,10 €
Tataki de ternera con salsa teriyaki y mahonesa de ají amarillo. Beef tataki with teriyaki sauce and yellow chili pepper mayonnaise.	14,10 €
Vieiras con relish de tomate, lima, cilantro y aceite de sésamo. Scallops with tomato relish, lime, coriander and sesame oil.	14,20 €
Ensalada de pollo marinado, peras pochadas y nueces, aderezado con vinagreta de mostaza. Marinated chicken salad with poached pears, walnuts and mustard vinaigrette.	10,80 €
Crujiente de queso de cabra con foie gras y manzana en pasta brick. Goat cheese, foie gras and apple in brick pastry.	10,80 €
Ceviche de salmón con rúcula, pomelo y naranja. Salmon ceviche with rocket, grapefruit and orange.	10,90 €
Ensalada de verduras selladas con salsa de romesco y rúcula. Seared vegetables salad with romesco sauce and rocket.	9,70 €

VEGETARIANO-VEGETARIAN

Verduras envueltas en pasta filo con curry amarillo tailandés Vegetables wrapped in filo pastry with Thai yellow curry.	16,40 €
Risotto de setas, rúcula y parmesano. Wild mushroom risotto with rocket and parmesan cheese.	16,20 €

BAKUS

CARNES-MEATS

Magret de pato con salsa de kumquat y puré de boniato. Duck magret with kumquat sauce and mashed sweet potato.	21,60 €
Carrillada de cerdo Ibérico con salsa Hoisin y patatas nuevas. Iberian pork cheeks with Hoisin sauce and roasted new potatoes.	21,80 €
Solomillo de ternera con salsa de Oporto y trompetas de la muerte servido con gratinado de patatas. Fillet steak with Port wine and black chanterelle sauce served with gratin potatoes.	27,50 €
Jarrete de Cordero con salsa de miel de caña y tomillo, servido con puré de patata Lamb shank with sugar cane honey and thyme sauce, served with mashed potato.	22,70 €
Costillar de cochinito confitado y deshuesado con salsa de vino Málaga, compota de pera y pure de patata. Boneless confit baby belly pork with sweet Málaga wine sauce served with pear compote and mashed potato.	23,20 €

PESCADOS-FISH

Lomo de bacalao sobre patatas nuevas y espárragos con salsa romesco. Loin of cod with romesco sauce served with roasted new potatoes and asparagus.	23,60 €
Lubina con salsa de vino tinto, miso y dashi, servido con patatas nuevas y espinacas. Fillets of sea bass with red wine, miso and dashi sauce served with new potatoes and spinach.	20,80 €
Rodaballo con risotto de espárragos y veloute de azafrán. Fillets of turbot with asparagus risotto and saffron veloute.	22,60 €
Salmón con salsa de hinojo, servido con puré de patata e hinojo caramelizado. Fillet of salmon with fennel creme sauce, served with mashed potato and caramelized fennel.	21,80 €