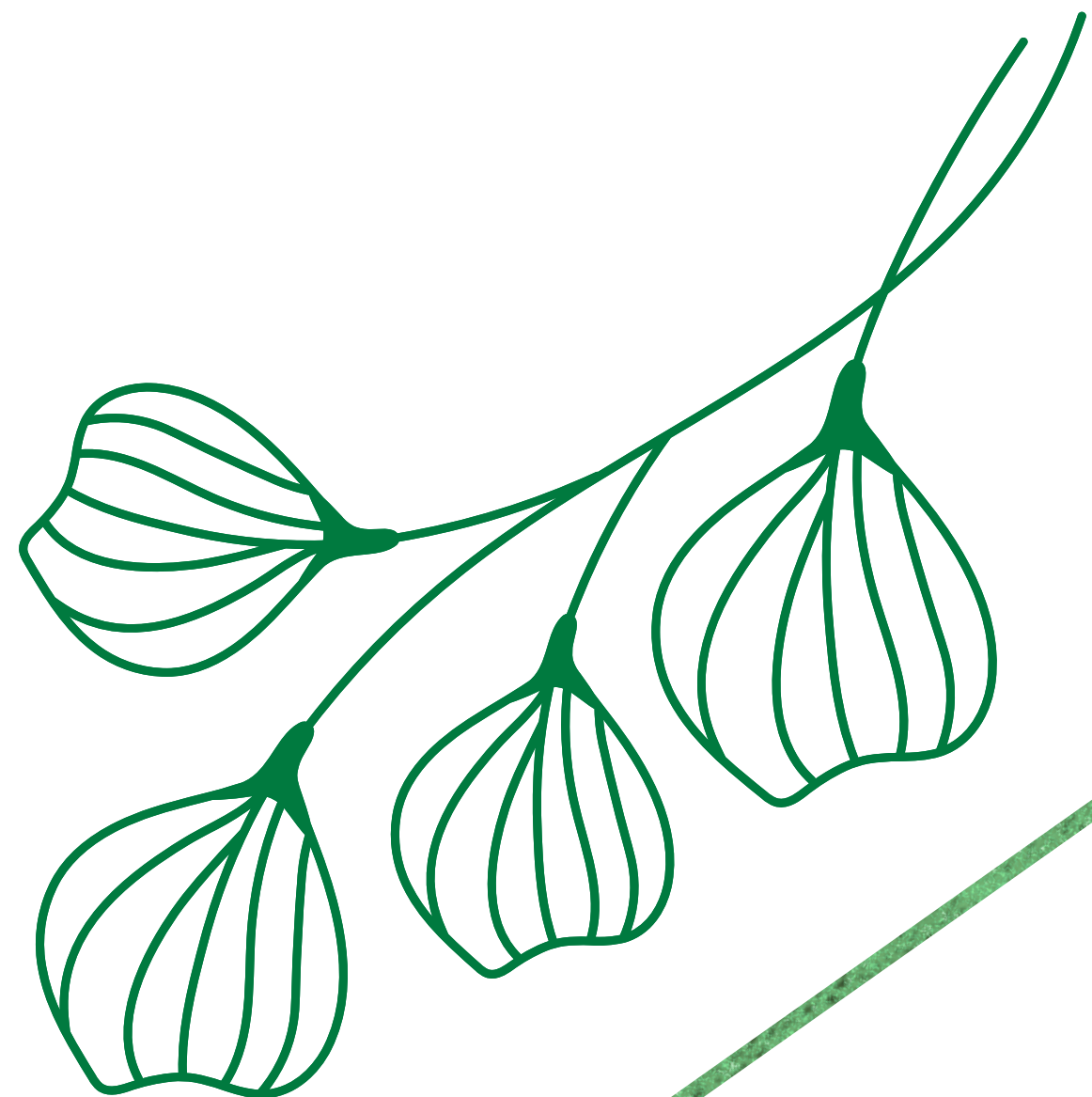




# HAIZEA

---

RESTAURANTE



# ENTRANTES FRÍOS

	1/2	1
<b>JAMÓN IBÉRICO</b> de cebo de campo Ibérico Iberian free-range grain-fed ham		14€ 24€
<b>TABLA DE QUESOS SELECCIONADOS</b> Cheese selection		10€ 16€
<b>MOJAMA EXTRA</b> HUEVA DE MUJOL 8/10 HUEVA DE MARUCA EXTRA Mojama, mullet roe and ling roe		4,5€ PP
<b>ENSALADILLA RUSA CON BONITO DEL NORTE</b> Russian-style with northern bonito	 PESCADO	8€
	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	
	 HUEVOS	
<b>ENSALADILLA DE POLLO A LA MOSTAZA</b> Mustard chicken cook at low tempera.	 MOSTAZA	8€
	 HUEVOS	

\*PP : precio por persona



# DEL MAR AL PLATO

## MARISCOS SELECCIÓN GALLEGA

PSM

No dudes en preguntar a nuestros camareros.

Galician seafood selection. Feel free to ask our waitstaff for details.

## TARTAR DE ATÚN ROJO BOLFEGÓ



22€

Base de aguacate, mostaza, yema de huevo, soja, pico de gallo, chips de boniato y wakame.

Bluefin tuna Bolfegó tartare. Avocado base, mustard, egg yolk, soy sauce, pico de gallo, sweet potato chips and wakame.

## TARTAR DE SALMÓN



20€

Con manzana verde, aguacate, mango, pico de gallo, soja y wakame.

Salmon tartare with green apple, avocado, mango, pico de gallo, soy sauce and wakame.

\*PSM: precio según mercado.

# ENTRANTES CALIENTES

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO   3€  
Croquette of iberian jam

CROQUETA DE MEJILLÓN Y GAMBA    3€  
Croquette of mussels and shrimp

CABALLITO DE SEPIA   3,50€  
En tempura negra, pico de gallo y mayonesa kimchi.  
Cuttlefish “caballito” in black tempura with pico de gallo and mayo-kimchi.

QUESO FRITO   9€  
Con confitura de tomate.  
Fried cheese accompanied by tomato jam.

HUEVOS ROTOS MAR Y TIERRA.    21,95€  
Base de patata panadera, huevos, jamón Ibérico y gamba roja.  
Broken eggs “land & sea”, potato base, eggs, iberian jam and red prawn.

PULPO A LA MURCIANA    22,95€  
Con base de parmentier, aceite virgen extra, pimenton de la Vera y sidra natural.  
Oven-roasted octopus with parmentier, extra virgin olive oil, paprika de la Vera and natural cider.

# ENTRANTES CALIENTES

---

ZAMBURIÑA PASIÓN BRUTAL   4,95€

Acompañada de pico de gallo, huevas de salmón, fruta de la pasión y salsa kimchi sopleteada.  
Scallops with pico de gallo, salmon roe, passion fruit and torched kimchi sauce.

CALAMAR FRESCO    
Fresh squid

PSM

CALAMAR A LA ANDALUZA  

Con harina de garbanzo, salsa kimchi y mayonesa finas hierbas.

Andalusian style squid. With chickpea flour, kimchi sauce and fine herbs mayo.

18,95€

SEPIA A LA PLANCHA  

aceite virgen extra, ajo y perejil.

Grilled cuttlefish with extra virgin olive oil, garlic and parsley.

16,95€

SEPIA A LA ANDALUZA  

acompañada de salsa sweetchili.

Andalusian style cuttlefish, whit chickpea flour and sweet chili sauce.

16,95€



# HUERTA VIVA

## TRADICIONAL



Ensalada de tomate raf, ventresca de atún, alcaparras y alcaparrones.

Raf tomato, tuna belly, capers, baby capers.

17€

## ESPECIAL



Ensalada de mezclum, tomates cherry, mix de frutos secos, queso de cabra, cebolla frita y vinagre de módena.

Mixed greens, cherry tomato, nut mix, goat cheese, fried onion and Modena vinegar.

16€

## CARPACCIO



De tomate con salmón maridado, burrata y pesto verde.

Tomato with marinated salmon, burrata cheese and green pesto.

18€

## MULATA



Alcachofa en tempura negra con crema de parmesano.

Artichoke in black tempura with parmesan cheese cream.

10€

## AGRICULTOR



Alcachofa confitada con mantequilla ahumada, crema de foie y reducción de PX

Candied artichoke with smoked butter, foie cream and PX reduction.

10€



# BOCADITOS DE AUTOR

---

## MONTADITO DE SOLOMILLO DE TERNERA

con foie y reducción PX

Sandwich of tenderloin with foie an PX.



CEREALES  
CON GLUTEN

12€

## MONTADITO DE SECRETO IBÉRICO

con queso cheddar, guindilla picante y cebolla  
caramelizada

Sandwich of iberian pork secreto, chili peper and  
caramelized onion.



LÁCTEOS



CEREALES  
CON GLUTEN

10€

## HAMBURGUESA DE TERNERA 200GR

con queso de cabra y cebolla caramelizada.

Beef burger with goat cheese anda caramelized  
onion.



LÁCTEOS



CEREALES  
CON GLUTEN

14,95€

No dudes en pedir tu versión sin gluten.



# PRINCIPALES

---

## PESCADOS

### RODABALLO

Con base de confitura de tomate, cebolla china y aceite virgen extra.

Turbot whit tomato basr, cinese onion and extre virgin olive oil.

PSM

### SALMÓN

Con guarnición.

Salmon with garnish.

21€

### BACALAO

Con parmentier de boniato y verdura thai

Cod with parmentier of sweet potato and thai-styled vegetables.

PSM

### ENTRECOT DE ATÚN ROJO BOLFEGÓ

Con ensalada de wakame y verduras.

Tuna entrecote with wakame salad and vegetables.

30€

No dudes en preguntar a nuestros camareros.



# PRINCIPALES

---

## CARNES

<b>ENTRECOT DE TERNERA 300GR</b> Acompañado de patatas franchesa. Beef entrecote with fried potato.	28,95€
<b>SOLOMILLO DE TERNERA 200GR</b> Al foie gras y reducción PX. Beef sirloin with foie gras and PX.	31,95€
<b>CHULETÓN DE VACA GALLEGA 1KG.</b> con patatas francesa. Galician Blond Bone-in Ribeye Steak	75€
<b>RABO DE TORO</b> Oxtail in sauce	21,95€
<b>CARRILERA</b> Al vino tinto Beef check in red wine.	21,95€



# FINAL DULCE

TARTA DE QUESO AL HORNO  
Cheese cake



7€

ARROZ CON LECHE  
Rice pudding



7€

MILHOJA DE LIMÓN  
Con merengue.  
Lemon and meringue millefeuille-



9€

BROWNIE DE CHOCOLATE CON PISTACHO  
Dark chocolate brownie with pistacho



7€

TOCINO DE CIELO



Con salsa de arroz con leche.  
Tocino de cielo with rice pudding sauce

8€

COULANT DE CHOCOLATE



Con petazetas.  
Chocolate coulant with popping candy.

7€

BOLA DE HELADO.  
Icecream.



4,50€

Añade Helado en tu postre, por solo 3€ más.

