



ESMERALDAS

Desde 2019

DE PICOTEO

<i>Bravas al estilo Kim (naturales)</i>	  	7.90
<i>Croquetas caseras de jamón sin gluten (4 ud.)</i>		9.90
<i>Croquetas caseras de rabo de toro sin gluten (4 ud.)</i>		9.90
<i>Croquetas de setas 100% veganas sin gluten (4 ud.)</i>	 	9.90
<i>Alitas de pollo con salsa barbacoa casera (6 ud.)</i>		7.50
<i>Bastones de berenjenas en tempura con salsa de miel de caña</i>		15.90
<i>Huevos a la sartén con jamón de bodega</i>		13.90
<i>Maki de morcilla con un toque de miel y queso crema</i>		11.90
<i>Pizza casera de rabo de toro y salsa barbacoa</i>		18.90
<i>Torrezno casero sobre cama de patata revolcona, crujiente de jamón y encurtido de verduras</i>		16.90
<i>Bolón de plátano macho relleno de chicharrón y queso acompañado con guacamole y salsa de habanero</i>		12.90
<i>Tequeños rellenos de queso gouda acompañados con guacamole casero</i>		7.90
<i>Empanadas Esmeraldas rellenas de pollo o queso mozzarella (masa hecha con harina de maíz) 3 ud.</i>		12
<i>Tosta de pan de cristal con lomo de sardina ahumada sobre tartar de tomate raf</i>		5.90
<i>Flor de alcachofa a la plancha con jamón de bodega, virutas de foie y salsa hummus</i>		4.90 unidad

ENSALADAS Y PASTAS

- Ensalada de Burrata mimada (burrata fresca sobre tomate, aguacate, mango, canónigos frescos y salsa de frambuesa)*  **17.90**
- Ensalada Esmeraldas (tomate, mezcla de lechugas, medallón de queso de cabra caramelizado, nueces y orejones, con salsa de mostaza miel)*  **18.90**
- Ensalada Templada (tomate, mango, aguacate, mezcla de lechugas, queso brie crujiente y manzana en tempura)* **18.90**
- Ensalada Capresse (con el mejor tomate de temporada, mozzarella fresca y nuestra deliciosa salsa de albahaca)*  **16.90**
- Tallarines salteados al Wok con frutos del mar y verduras al toque de soja* **18.90**
- Espaguetis a la boloñesa* **12.90**
- Parrillada de verduras Esmeraldas (con las mejores verduras de temporada)*  **16.90**
- Risotto de setas y espárragos de temporada*   **17.90**

PARA LOS MAS CARNÍVOROS

<i>Solomillo de ternera con salsa de fresas</i>		28
<i>Entrecot avileño 20 días madurado 300 gr</i>		24
<i>Chuletón avileño 20 días madurado 600gr</i>		47.90
<i>Hamburguesa 100% ternera de 250 gr (En pan de cristal con lechuga, tomate, cebolla, queso y bacon)</i>		14.90
<i>Hamburguesa de cochinita pibil (En pan de cristal, carne de cerdo a baja temperatura marinada en salsa cochinita pibil lechuga, tomate, huacamole y salsa de habanero)</i>	 	16.90
<i>Hamburguesa 100% vegana casera (En pan de cristal con lechuga, tomate, cebolla y queso vegano)</i>	 	16.90
<i>Hamburguesa Esmeraldas (Burger 100% ternera marinada con cerveza doble lupulo y tonos de bourbon, en pan de cristal con lechuga, tomate, cebolla, doble queso y doble bacon, bañado con salsa jack daniel casera)</i>		17.90
<i>Hamburguesa de rabo de toro (en pan de brioche casero, lechuga, tomate, cebolla caramelizada al oporto, cecina de vaca de león, queso de romero y salsa secreta Esmeraldas)</i>		19.50
<i>Secreto ibérico a la parrilla con salsa de frutos rojos</i>		23.90
<i>Dados de solomillo de ternera salteados con verduras y salsa Bull Dog acompañado con puré de patata emulsionado con aceite de oliva</i>		17.90



ESMERALDAS

DESDE 2011

DEL MAR

<i>Risotto de langostinos con mantequilla de albahaca</i>		19.90
<i>Risotto negro de calamares con medallones de Rape a la parrilla</i>		20.90
<i>Sepia a la plancha con ali-oli casero de perejil y ensalada</i>		22.90
<i>Vieiras a la plancha</i>		3.90 unidad
<i>Pulpo a la parrilla al estilo Rte. Esmeraldas, con base de patata revolcana</i>		26.90
<i>Ceviche mixto de la casa (elaborado con una base de leche de tigre, en el cual maceramos la corvina, langostinos y pulpo y acompañamos con un picadillo de tomate, cebolla, mango y aguacate)</i>	 	22
<i>Lomo de merluza de pincho a la plancha con emulsión de salsa verde y mariscos</i>		24.90
<i>Lomo de salmón a la parrilla con espaguetis negros salteados con verduras</i>		20.90
<i>Dorada frita al estilo esmeraldas con arroz y frijoles</i>		21.90
<i>Arroz caldoso de bogavante (mín para 2 pax) 20 min</i>	 	23.90 por pax