























TAPAS DE AUTOR

VERDURA














- THAILANGUERA  8
Curry cremoso de miniverduras, coco y cilantro con arroz venere. Toque picante.
- PUERROS     8
Asados con romesco, crema de almendras y tomate asado.
- BERENJENA ASADA  9
Glaseada con teriyaki, salsa de algas y cebolla encurtida.
- ALCACHOFAS     7.5
Asadas al calor del jospser con romesco, creme fraiche y trufa.
- LAS GYOZAS   7.5
Gyozas de setas confitadas con crema de trufa y crujiente de alga Nori.

○ Opción Vegana ● Vegano

PESCADO

- SONNY CROCKETT   2.5
Croqueta cremosa de pulpo con crema de queso ahumado.
- ZAMBUREIAS   12
Zamburiñas Gallegas con crema de miso y grosellas.
- BACALLAO    10.5
Bacalao a la bilbaina con un guiso de couscous y cremoso de remolacha.
- EL PECADO DE MARC  8.5
Ceviche de corvina salvaje.
- LINGOTAZO    8
Lingote de arroz crujiente con tartar de gamba roja sobre batata trufada.
- ARROSINO   9.5
Arroz de gamba roja, vieira marinada al calor del jospser y alioli.
- ENSALADILLA POP STAR     9
Fresca, intensa y acompañada de una gilda cañera, carpaccio de gamba roja y pan fino crujiente.

RACIONES

- ENSALADA DE BURRATA    12
Ricos higos, burrata, tomates cherry, aderezada con miel.
- ENSALADA DE ESPINACAS   10
Ensalada de espinacas, aguacate, vinagreta de miso y picada de frutos secos.
- PATATÓ BRAVO    8
Patató mallorquin asado, nuestra salsa picante y un toque ahumado.
- TABLA DE JAMÓN  16
Jamón de cebo ibérico.
- TABLA DE QUESOS    14
De tetilla "gallega", Mahonés, Idiazabal, Cabra y queso Azul.
- SAPULPEIRA  18
Pulpo mallorquin de roca con aceite de pimentón y patata.

CARNE

- LA MADURITA 13.5
150g de picaña madurada durante 45 días, con patata y piquillo salteado.
- CARRILLERA AHUMADA    8.5
Pan de brioche con carrileras de ternera a baja temperatura, burrata ahumada y mahonesa de kimchi.
- STEAK TARTAR   8
Carne de rubia gallega madurada, aliñada con nuestra salsa especial y acompañada de tostas de semillas.
- CROQUETA    2.5
Croqueta casera de jamón ibérico y cecina rebozada en panko crujiente.
- EL CANELÓN     8.5
Canelón de rabo de toro guisado, parmesano y frutos secos (almendra).
- TACORDERO   8.5
Tacos de cordero marinado con crema de guacamole y cebolla osmotizada. 2 uds.
- PATAcón Y CUENTA NUEVA  8.5
Patacón aliñado con salsa de mostaza y chimichurri, panceta crujiente, manzana asada, pico de gallo y cebolla encurtida.
- WONTONES    8.5
De pato, manzana asada y teriyaki. 3 uds.
- MENÚ INFANTIL   9
Canelón de carne gratinado + bebida y postre.

PAN 2.5 - OLIVAS 2.5 - ALIOLI 2.5 | TRÍO: 6.5

CHULETÓN














€ KG

59

DE VACA GALLEGA MADURADO 45 DÍAS

Acompañado de pimientos de Padrón y patatas



-  Opción sin
-  Crustáceos
-  Sésamo
-  Gluten
-  Soja
-  Moluscos
-  Huevos
-  Sulfitos
-  Vegetariano
-  Pescad
-  Leche
-  Mostaza
-  Frutos secos

Si es alérgico, comuníquelo a los camareros, gracias.