



Restaurante

@haizea_gastrobar

Para compartir

CROQUETAS

Jamón ibérico		2.60 €
Mejillón y gamba	 	2.60 €
Rape y gamba	  	2.60 €

ENSALADILLAS

Rusa con bonito del norte	  	6.50 €
Pata de cangrejo y gamba roja	 	6.50 €
Alcachofa y bonito	 	6.50 €
Pollo a la mostaza a la antigua, a baja temperatura	 	7.00 €

ZAMBURIÑAS

Salsa verde		3.00 €
Especial (pico de gallo, huevas de salmón y fruta de la pasión)	 	4.50 €
Kimchi (salsa de Kimchi sopleteada)		3.95 €

QUESO FRITO

Acompañado de mermelada de tomate	 	7.00 €
-----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

MULATA

Alcachofa en tempura negra con crema de parmesano  8.00 €

AGRICULTOR

Alcachofa confitada con mantequilla ahumada,  9.00 €
crema de foie y reducción de Pedro Ximénez

MÚSICO

Canelón de pato confitado con crema de
trompetas de la muerte y plátano macho  14.95 €

HUEVOS ROTOS "MAR Y TIERRA"

Base de patata panadera, huevos, jamón y    15.95 €
gamba roja

SAQUITOS DE PASTA FRESCA

Rellenos de pera y queso manchego con salsa   12.00 €
de setas deshidratadas

FOCACCIA

MAR: tomate seco, rúcula, ventresca y
anchoas con puntos de crema de salmón   13.95 €

TIERRA: secreto ibérico, setas ostra y
reducción de Pedro Ximénez    13.95 €

PULPO A LA MURCIANA

Base de parmentier de patata, pulpo al horno en su jugo, aceite de oliva virgen extra, pimentón de la vera y sidra natural



20.00 €

CALAMAR NACIONAL

A la plancha con aceite virgen extra, ajo y perejil



18.00 €

CALAMAR A LA ANDALUZA

Rebozado en harina de garbanzo, acompañado de salsa kimchi y mayonesa a las finas hierbas



18.00 €

SEPIA A LA PLANCHA

Aceite virgen extra, ajo y perejil



15.00 €

ATÚN ROJO Balfegó

TARTAR DE ATÚN

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



19.00 €

TATAKI DE ATÚN

Atún plancheado, huevas de salmón y perlas de aceite wasabi



19.00 €

TARTAR DE SALMÓN

Salmón, manzana verde, aguacate, mango, pico de gallo, soja, sal y aceite virgen extra



19.00 €

MEJILLÓN SELECCIÓN GALLEGO

Precio establecido según mercado y temporada



ENSALADAS

TRADICIONAL

Tomate raf, ventresca de atún, alcaparras, alcaparrones, micromezclum, aceite virgen extra y sal negra



12.95 €

ESPECIAL

Mezclum, tomates cherry, mix de frutos secos, queso de cabra, cebolla frita y vinagre de módena



12.95 €

CARPACCIO DE SALMÓN

Salmón marinado, tomate rallado, alcaparras y burrata con aceite de albahaca



14.95 €

Principales

PESCADOS

RODABALLO

Servido con una base de mermelada de tomate, cebolla china y aceite virgen extra

SALMÓN

Servido con calabacín, cebolla, pimiento rojo y salsa teriyaki

*Precio establecido según mercado y temporada.

*Mayor variedad de pescado según temporada.

NUESTRAS CARNES

ENTRECOT de ternera con guarnición 23.00 €

RABO de toro en salsa 18.50 €

SOLOMILLO de ternera al foie gras y reducción de Pedro Ximénez 26.50 €

CARRILLERA de ternera al vino tinto  17.50 €

HAMBURGUESA DE TERNERA (200 gr)
Con queso de cabra y cebolla caramelizada   12.95 €

MONTADITO DE SOLOMILLO con foie y reducción de Pedro Ximénez  10.00 €

Para terminar
con buen sabor de boca

TARTA DE QUESO AL HORNO



6.00 €

ARROZ CON LECHE



7.00 €

MILHOJA DE LIMÓN Y MERENGUE CON HELADO



9.00 €

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO Y PISTACHO



6.00 €

TOCINO DE CIELO CON SALSA DE ARROZ CON LECHE



7.95 €



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



SULFITOS



SOJA



FRUTOS DE CÁSCARA



CACAHUETES



LÁCTEOS



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA