

GASTROBAR
COCINA FUSIÓN

Mállalo X

Gastrobar · Cocina fusión

SIN GLUTEN

PEQUEÑOS

GRANDES ÉXITOS

Mállalo X nace del caos bonito y del amor por la gastronomía.
Cocina fusión latina, española y asiática, hecha con buen producto, tiempo y ganas de hacer las cosas diferentes.

Bienvenidos a casa.

ENSALADAS

Ensalada de tomate y sardina ahumada 13,5

Corte grueso de tomate con sardina ahumada, vinagreta de piñones y un toque de salicornia.

La Verde 14,5

Espinacas, aguacate laminado, edamame y pepino en vinagre de arroz. Terminada en mesa con granizado de yuzu y aceite virgen extra.

La Umami 16,5

Col morada, dados de mango, langostino a la plancha con mantequilla de ajo, cacahuete tostado, sésamo, cilantro y vinagreta de tamarindo y lima.

PEQUEÑOS GRANDES ÉXITOS

Pan artesanal 5

Hogaza de pan tostado con aceite de tomillo y sal de vino tinto, acompañado de tomate rallado, alioli, mantequilla de salvia y nuestra salsa del día.

Gilda de atún rojo 4 Ud.

Atún fresco con piparras y olivas sobre nuestro chimichurri de tomate seco.

Gilda de cecina y demiglace 3,5 Ud.

Tomate seco, queso cheddar y cecina de León con demiglace de puchero.

Croquetas de jamón ibérico 3 Ud.

Croquetas caseras de jamón ibérico. Crujientes por fuera, melosas por dentro.

Croquetas de rabo de toro con queso parmesano 3,5 Ud.

Cremosa croqueta de rabo de toro guisado y queso parmesano. El guiso del domingo, en un bocado.

Taco de atún fresco 6

Taco de maíz crujiente con atún fresco, base de aguacate, cebolla roja y tobiko naranja.

LO NUESTRO

Bravas Mállalo 7,5

Patata crujiente con nuestra salsa de fuet y un all i oli de vitets. Pican lo justo.

Don Chicharron 8,5

El torrezno de siempre pero acompañado de piparras sobre pico de gallo, brunoise de tomate, cebolla roja, cilantro y lima recién exprimida.

Guacamole y totopos 9,5

Crema de aguacate fresco aderezada con cebolla roja y cilantro, un top de pico de gallo y nuestros totopos caseros de maíz frito.

LO NUESTRO

Espárragos crujientes

Espárragos trigueros rebozados con panko gluten free sobre mayonesa de aguacate, cilantro y lima, con un toque de sweet chili.

Calamar crujiente

Calamares fritos en harina gluten free con mayo Kimchi, finas tiras de cilantro y lima para crear un contraste muy refrescante.

Crispy Chicken

Contramuslos de pollo marinados, crujiente en panko gluten free, con nuestra salsa cajún.

PESCADOS

Ceviche de corvina

Corvina fresca marinada en leche de tigre, cebolla roja laminada, tomate y cilantro, acompañado con mazorca de maíz y chips de yuca.

Pulpo a feira

Pata de pulpo fresco al punto de cocción sobre patatas Vivaldi con sal marina, aceite de oliva virgen extra y pimentón de la Vera.

8,9 **Steak tartar de wagyu**

Wagyu picado a cuchillo con pepinillos, alcaparras y brunoise de cebolla roja, aderezado con espuma de salsa holandesa, sobre base de patata paja.

12,5 **Doble Smash Burger**

Dos smash de vaca con cecina de León, queso edam y nuestra salsa de burger clásica. Acompañada de patatas fritas.

**Disponible pan sin gluten.*

Burger de vaca madurada

Vaca madurada durante 20 días con grana padano fundido, nuestros pepinillos, mayo kimchi y rúcula selvática. Todo en pan de patata. Acompañada de patatas fritas.

**Disponible pan sin gluten.*

15,9 **Entraña de Vaca**

Entraña de vaca bañada en salmuera de ajo y romero.

19,5 **Lomo alto de vaca (500 g)**

**La entraña y el lomo alto se sirven con patatas bastón y pimientos.*

Bikini de Rabo de Toro

Sándwich de queso emmental con guiso de rabo de toro y polvo de cecina.

**Pregunta por nuestros platos fuera de carta.*

POSTRES

Torrija de pan brioche 8
con helado de leche merengada, dulce de leche y aroma de naranja.
**Disponible también sin gluten.*

Tortitas 7,5
con Nutella, helado de chocolate con pepitas y frutos rojos.

Tarta de queso manchego 8
con macedonia de naranja y frutos rojos.

Helado de queso de cabra 7,5
con miel, mango y pistacho.

CERVEZAS

TERCIOS

Mahou 5 Estrellas	2,90
Alhambra Reserva Verde	3,50
Alhambra Reserva Roja	3,50
Estrella Galicia	3,00
Stella Artois	3,80
Coronita	4,00
Tyris Original	3,40
Tyris Gluten Free	3,50
Tyris IPA	3,50
Radler Mahou	2,70
Mahou Sin Gluten	3,50
Mahou 0,0 Tostada	3,50
Mahou 0,0 Rubia	3,20
Leffe	4,50

TIRADOR

Mahou Clásica

Doble	3,00
Tanque	4,50

Mahou Maestra

Doble	3,50
Tanque	4,90

BEBIDAS

Agua Solán de Cabras	2,50
Agua Solán de Cabras 1 L	3,80
Agua con gas Solán de Cabras	2,60
Zumo de naranja natural	3,80
Zumo de melocotón	2,60
Zumo de piña	2,60
Cocacola	2,70
Cocacola zero	2,80
Nestea	2,70
Aquarius naranja	2,60
Aquarius limón	2,60
Fanta limón	2,70
Fanta naranja	2,70
Tónica	2,80
Sprite	2,60
Mocktail frutos rojos	5,50
Mocktail naranja	5,50

LAS DE LA CASA

		1 L
Agua de Valencia	7,50	19
Sangría	7,50	18
Sangría Blanca	7,50	19
Tinto de verano	6,00	