



Restaurante Esmeraldas

De Picoteo

Bravas al estilo kim (naturales)			5.90
Croquetas caseras de jamón (6 ud.)			12
Croquetas caseras de rabo de toro (6 ud.)			12
Croquetas caseras de setas (6 ud.)			12
Bastones de berenjenas en tempura con salsa de miel			10.50
Huevos a la sartén con jamón de bodega			10.90
Torrezno casero sobre patata revolcona, crujiente de jamón y encurtido de verduras			16.90
Maki de morcilla al toque de miel y queso crema			6.90
Bolón de plátano macho relleno de chicharrón y queso acompañado con guacamole y salsa de habanero			12.90
Empanadas Esmeraldas rellenas de pollo o queso mozarella (masa hecha con harina de maíz) 3 ud.			12
Roll de manitas de cerdo con salsa de su propio jugo			12,90
Flor de alcachofa a la plancha con jamón de bodega, salsa hummus de tomate seco			5.90 unidad
Quesadilla de pollo al curry con guacamole			8.90
Taco de cochinita pibil			3.50 unidad





Ensaladas y Pastas

Ensalada de Burrata mimada (burrata fresca sobre tomate, aguacate, mango, canónigos frescos y salsa de frambuesa)		14.90
Ensalada Esmeraldas (tomate, mezcla de lechugas, medallón de queso de cabra, nueces y orejones, con salsa de mostaza miel)		15.90
Ensalada Templada (tomate, mango, aguacate, mezcla de lechugas, queso brie crujiente y manzana en tempura)		16.90
Ensalada Cesar (mezcla de lechugas, tomate, pollo crujiente, crujientes de pan, salsa Cesar y queso parmesano)		15.90
Timbal de ensaladilla Esmeraldas con, salmón ahumado y ventresca de atún		8.90
Noodles salteados al Wok con frutos del mar y verduras al toque de soja		15.90
Noodles salteados al Wok con solomillo de ternera, verduras y salsa BullDog		17.90
Espaguetis a la boloñesa casera		14
Noodles con pollo en salsa de coco al curry y bacon crujiente		15.90
Parrillada de verduras Esmeraldas (con las mejores verduras de temporada)		18
Risotto de setas y espárragos de temporada		18.90





Restaurante Esmeraldas

Para los más Carnívoros

Solomillo de ternera con salsa de fresas



32



Entrecot avileño 20 días madurado 300gr



26



Hamburguesa de cochinita pibil (Pan brioche, carne de cerdo a baja temperatura marinada en salsa cochinita pibil, lechuga, tomate, guacamole y salsa de habanero)



15.90

Doble chesse bacon con cebolla caramelizada en pan brioche y salsa de chipotles ahumados



15.90



Hamburguesa Esmeraldas (Burguer 100% ternera marinada con cerveza y tonos de bourbon, en pan brioche con lechuga, tomate, cebolla, doble queso, doble bacon, bañado con salsa Jack Daniel's casera)

15.90

Crispy Chiken (Pan brioche, lechuga, tomate, queso, bacon y salsa miel mostaza)



15.90



Hamburguesa de rabo de toro (Pan brioche, lechuga, tomate, cebolla caramelizada al oporto, cecina de vaca de León, queso de romero y salsa secreta Esmeraldas)



19.50

Secreto ibérico a la parrilla con salsa de frutos rojos



23.90



Dados de solomillo de ternera salteados con verduras y salsa Tonkatsu acompañado con puré de patatas emulsionado con aceite de oliva)



21.90

Lingote de costillas de cerdo ibérico con salsa de su propio jugo



24



Pollo Tandori con ceviche de verduras

17.90

Instagram: @restaurante_esmeraldas



Del mar

Risotto de langostinos con mantequilla de albahaca  21.50



Risotto negro de calamares con medallones de Rape a la parrilla  22



Vieiras a la plancha  3.90

unidad

Pulpo a la parrilla al estilo Rte. Esmeraldas, con base de patata revolcona  32



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)  22

Lomo de salmón a la parrilla con espaguetis negros salteados con verduras 22



Arroz caldoso de bogavante (mín para 2 pax) 23.90 por 20 min   pax

Chaulafán ibérico (arroz salteado con verduras, ternera, langostinos, calamares, terminado con pluma ibérica)  24



Encocado Esmeraldeño de langostinos (sofrito especial de verduras, leche de coco, cilantro y toque cítrico, acompañado con arroz basmati y patacones)  22