

De Pincho en Pincho

GASTRO

MENÚ DEGUSTACIÓN

Los sábados solo servimos estos menús

Menú Orígenes

MAR Y MONTAÑA - Cono crujiente elaborado con obulato y piel de cerdo deshidratada, relleno de tartar de salmón ahumado en frío. Se acompaña con un helado de wasabi que aporta frescor y contraste aromático. *LOS RODEOS* - Beignet de caparrones riojanos, acompañado de su propio caldo, combinando tradición y técnica en una propuesta ligera y sabrosa. *LAS ESPINAS* - Trampantojo de espina de pescado crujiente acompañada de mojo rojo gelificado, salicornia, coulis de yuzu y brotes, una propuesta que sorprende por su estética y juego visual. *EL BOGAVANTE* - Esfera crujiente rellena de espuma de bogavante, acompañada de codium en diferentes elaboraciones. Se presenta sobre una crema de bogavante, con matices cítricos de yuzu y tierra de langostinos. *LA VIEJA* - Vieja (pescado típico canario) cocinada a baja temperatura, acompañada de un aire de cilantro y su propio fumet de cocción. *VAMOS DE CHULETADA* - Almohada crujiente rellena de chorizo de Teror, presentada en caja de madera ahumada. Al abrirla, se liberan aromas de brasas y madera, evocando una chuletada tradicional. *LA CARRILLERA* - Carrillera de cerdo ibérico cocinada a baja temperatura, acompañada con jamón ibérico y una reducción de guisantes. *VAMOS DE FERIA* - Cheesecake de fresa acompañado de crumble de galletas y helado de queso de cabra, combinando textura crujiente y cremosidad en cada bocado.

Información: Las elaboraciones pueden sufrir modificaciones debido a la disponibilidad del producto

55.00€

Menú Raíces (vegano)

CRUCÍFERAS - Cono crujiente de obulato con espuma de papa negra canaria y cous cous de crucíferas. *LOS RODEOS* - Beignet de caparrones riojanos, acompañado de su propio caldo, combinando tradición y técnica en una propuesta ligera y sabrosa. *TARTAR DE REMOLACHA* - Tartar de remolacha asadas con aroma terroso ligado con guacamole de manzanas y capuchinas. *SALMOREJO* - Sopa ligera de salmorejo de piñones acompañado con encurtidos de castañas y tomates. *MAR Y MONTE* - Espárragos blancos tostados acompañado de codium (alga percebe) y crujiente de ajo negro. *PASEO POR LA RIOJA* - Interpretación de los tradicionales pimientos asados al Sarmiento. *OTOÑO* - Espuma de boletus sobre crema de papa negra canaria y crujientes de trufas y almendras. *WELCOME TO THE FOREST* - Helado de frutos del bosque, raspado de hierbas aromáticas, setas y chocolate.

Información: Las elaboraciones pueden sufrir modificaciones debido a la disponibilidad del producto

55.00€

PINCHOS

Champiñones

4.50€

De Pincho en Pincho

GASTRO

Salmón a Baja Temperatura

Acompañada con maracuyá, gelificado de hierbas aromáticas y panal crujiente

7.00€

Tartar de Atún Listado

Macerado con yuzu, tomate y mango, acompañado con un helado de wasabi

7.00€

Bacalao envuelto en humo y kimchi de salmorejo canario

Bacalao realizado a baja temperatura acompañado de kimchi de salmorejo canario y presentado en una esfera ahumada

7.00€

Briocche de Carrillera Ibérica

Con crujiente de jamón ibérico

7.00€

Carne de Cabra

Cocinada a baja temperatura y acompañado de polenta

7.00€

ENSALADAS

Ensalada de Ventresca

Ingredientes: Pimientos, tomates, cebolla, rábanos y flores comestibles

13.00€

Ensalada de Burrata

Ingredientes: Tomate, aguacate, pesto, pistachos y brochetita de jamón

15.00€

RACIONES

Tabla de jamón ibérico

22.00€ / ½: 13.00€

Tabla de Quesos

13.00€

Tabla mixta

23.00€ / ½: 14.00€

De Pincho en Pincho

GASTRO

Escabeche de mejillones
Acompañado de calabaza glaseada y cítricos
..... **12.00€**

Gyozas de marisco
Con kimchi casero y terminada en mesa con un fondo dashi y langostinos
..... **12.00€**

Croquetas
..... **14.00€**

Pulpo a la Gallega
..... **19.00€**

Bravas Salsa Casera
..... **8.00€**

Huevo Roto
..... **13.00€**

Ensaladilla de Langostinos
Con espuma de langostinos
..... **12.00€**

Solomillo de Cerdo
..... **14.00€**

Carpaccio de pulpo
Carpaccio de pulpo con esferificaciones de aceituna negra, alcaparras y flores decorativas
..... **19.00€**

CERVEZAS

Caña Mahou Clásica
..... **2.20€**

Caña Mahou Maestra
..... **3.00€**

Jarra
..... **4.00€**

Clara
..... **2.50€**

De Pincho en Pincho

GASTRO

Mahou 5 EStrellas	3.00€
Corto	1.40€
Alhambra	3.50€
Sin Alcohol	3.00€
Sin Gluten	3.50€
0,0 Tostada	3.50€
Sidra	4.50€

VINOS TINTOS

Lar de Barros <i>Ribera del Guadiana</i>	20.00€
Viña Bujanda <i>Rioja</i>	16.00€ / Por copa: 3.50€
Ramón Bilbao (crianza) <i>Rioja</i>	20.00€
Nuestro <i>Rivera del Duero</i>	20.00€
Emina Pasión	19.00€ / Por copa: 4.00€
Enima Crianza	27.00€

De Pincho en Pincho

GASTRO

VINOS BLANCOS

Moon Afrutado <i>Canario</i>	19.00€ / Por Copa: 4.00€
Tambora Godello <i>Galicia</i>	22.00€

VINOS ROSADOS

Enima Rosé Prestigio <i>Ribera del Duero</i>	23.00€
---	--------

REFRESCOS

Coca Cola	2.00€
Coca Cola Zero	2.00€
Fanta	2.00€
Sprite	2.00€
Nestea	2.20€
Aquarius	2.20€
Tónica	2.20€
Appletise	2.20€
Agua	2.00€
Agua con Gas	2.50€

De Pincho en Pincho

GASTRO

CAFÉS

Solo	1.40€
Cortado	1.50€
Café con Leche	1.70€
Descafeinado	1.70€
Barraquito	1.70€
Barraquito Completo	3.00€
Café con Hielo	1.60€
Americano	1.50€
Capuchino	2.00€
Infusiones	1.50€
Carajillo	3.00€

LICORES

Combinados	6.50€
Combinado Tanquerai	8.00€
Combinado Beefeater	8.00€

De Pincho en Pincho

GASTRO

Combinado habana 7	8.00€
Licores	5.00€
Whisky	6.00€
Vermut	4.50€