

La Parada
GASTROTECA

M E N Ú



ENTRANTES

Crema silvestre de setas de temporada cubierta con hojaldre - 11.00

*Lomo alto irlandés madurado 15 días con lascas de parmesano
y aceite de albahaca - 18.50*

*Steak tartar de solomillo ahumado con humo de Jack Daniel's
y su tuétano a la brasa - 22.00*

Croqueta de carrillera ibérica - 2.50 p.u.

Gyozas de mar y tierra con teriyaki infusionada en shitake - 16.50

*Gambas al ajillo en dos texturas con emulsión de azafrán
y falso crujiente de gambas - 16.50*

Tartar nikkei de atún rojo con chips de papa negra - 19.00

Ceviche de lubina tradicional peruano - 19.00

Ravioli marino con chupe de gambas infusionado en yerbas aromáticas - 15.00

PLATOS PRINCIPALES

Cherne a la brasa con tacu-tacu de frijoles, salsa criolla y chicharon de su piel - 23.00

*Pulpo a la brasa con crema de pimientos asados y
tierra de aceituna negra coronado con pico de gallo - 24.00*

Tataki de atún rojo con emulsión de wasabi y miso-miel - 21.00

Pollo anticuchero marinado 24 horas con puré de calabaza asada y salsa criolla - 16.00

Solomillo de cerdo con crema de remolacha y sus encurtidos - 16.00

Solomillo de vaca a la brasa con salsa de whisky y puré de apionabo - 24.00

Lomo saltado al Wok de la forma tradicional peruana - 18.50

Udon saltado al Wok - 19.50





GUARNICIONES

Papas arrugadas con sus mojos canarios - 6.00

Papas fritas caseras - 6.00

Puré de papa con trufa - 5.00

Arroz chaufa al wok - 7.50

Verduras salteadas al wok - 6.50

Ensalada criolla - 4.50

PLATOS VEGETARIANOS

Berenjena asada con miso-miel y sésamo - 8.50

Fideos de arroz al wok con verduras de temporada - 11.00

Aguacate y tofu frito con aliño cítrico - 14.50

POSTRES

*Crema de parchita con chocolate blanco con panela caramelizada
y ralladura de lima - 8.00*

Tarta de queso con gel de frutos rojos y helado artesanal de canela - 7.50

Texturas de chocolate - 9.00

Maki de mango - 8.00

PIDE A TU CAMARERO INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



La Parada
GASTROTECA

M E N U





STARTERS

Silvestre cream of baked seasonal mushrooms with puff pastry - 11.00

Irish high loin matured 15 days with parmesan flakes and basil oil - 18.50

Smoked sirloin steak tartare with smoke from Jack Daniel's and its grilled marrow - 22.00

Iberian cheek croquette - 2.50 p.u.

Sea and land gyozas with teriyaki infused in shitake - 16.50

Garlic prawns in two textures with saffron emulsion and false crispy prawns - 16.50

Bluefin Tuna Nikkei Tartar with Black Potato Chips - 19.00

Traditional Peruvian sea bass ceviche - 19.00

Marine ravioli with shrimp chupe infused in aromatic herbs - 15.00

MAIN COURSES

Grilled cherne with bean tacu-tacu, salsa criolla and chicharon of its skin - 23.00

Grilled octopus with cream of roasted peppers and base of black olive crowned with pico de gallo - 24.00

Bluefin tuna tataki with wasabi and miso-honey emulsion - 21.00

24-hour marinated anti-cuchero chicken with roasted pumpkin puree and salsa criolla - 16.00

Pork tenderloin with beet cream and pickles - 16.00

Grilled beef tenderloin with whisky sauce and celeriac puree - 24.00

Wok dived Loin to the traditional Peruvian style - 18.50

Udon dived in Wok - 19.50





SIDE DISHES

Wrinkled potatoes with their Canarian mojos - 6.00

Homemade French fries - 6.00

Mashed potato with truffle - 5.00

Arroz chaufa al wok - 7.50

Sautéed vegetables in wok - 6.50

Creole salad - 4.50

VEGETARIAN DISHES

Roasted eggplant with miso-honey and sesame - 8.50

Wok rice noodles with seasonal vegetables - 11.00

Avocado and fried tofu with citrus dressing - 14.50

DESSERTS

*Parchita cream with white chocolate with caramelized panela
and lime zest - 8.00*

Cheesecake with red fruit gel and handmade cinnamon ice cream - 7.50

Chocolate textures - 9.00

Mango Maki - 8.00

ASK YOUR WAITER FOR ALLERGEN INFORMATION

