



LINO

TAPAS

Patatas Bravas Caseras Patatas fritas crujientes, alioli y salsa brava.	5,50€
Patatas fritas Patatas fritas simples y crujientes.	5,00€
Tapenade Aceitunas, alcaparras, anchoas y ajo, servida con pan tostado.	5,80€
Rillettes de Pato Servidas con pan tostado.	6,80€
Rillettes de Trucha Trucha ahumada, chalota, alcaparras, limón, queso crema y eneldo.	6,50€
Boquerones Boquerones marinados,	9,50€
Croquetas Artesanales — 2,00€/ud Bogavante, jamón ibérico o vegetarianas.	2,00€
Tabla Mediterránea Jamón serrano, chorizo ibérico, manchego, tapenade y Magret ahumado	23,50€
Mejillones (500 g) Mejillones cocinados al vino blanco, con cebolla y perejil fresco.	14,00€

ENTRADA

Pulpo a la Provenzal Pulpo salteado con chorizo ibérico, patatas, tomates cherry, tomillo, romero, ajo y aceite de oliva de calidad.	16,50€
Burrata (125 g) Burrata cremosa con uvas asadas, miel y tomillo.	14,00€
Ensalada Mediterránea Tomate, manchego, boquerones, aceitunas, ensalada y vinagreta de limón.	16,50€
Tartar de Trucha Trucha fresca, naranja, chalota y aceite de oliva virgen extra con limón.	15,50€
Trilogía de Pato Magret ahumado, pato desmenuzado, magret asado, tomate, ensalada y parmesano.	16,50€
Gazpacho Sopa de tomate con pepino crujiente, cebolla, pimiento, picatostes, ajo, aceite de oliva vinagre de xeres y albahaca	14,50€
Camembert al horno(250g) Camembert entero al horno, servido caliente con pan, miel y hierbas.	12,00€

PAELLAS

En Lino, todas nuestras paellas se elaboran de forma casera, respetando las tradiciones mediterráneas.

Preparamos nuestros propios fondos de cocción:

Precio por persona – mínimo 2 personas Tiempo mínimo de preparación: 25 minutos

De marisco Arroz cocinado en fumet de pescado casero, con gambas, langostinos y mejillones. Pura esencia mediterránea.	22,50€	Meloso con bogavante Arroz meloso cocinado lentamente en fumet de pescado casero, servido con bogavante. Intenso y elegante.	28,50€
De pescado Arroz cocinado en nuestro fumet de pescado casero, con lubina y salmón.	21,50€	Vegetariano Arroz cocinado en caldo vegetal casero, con pimientos, berenjena y tomates cherry asados al tomillo.	19,50€
Pollo Arroz cocinado en caldo de ave casero, pollo marinado y pimiento rojo. Tradicional y sabrosa.	19,50€	Fideuà Fideos finos ligeramente tostados, cocinados en nuestro fumet de pescado casero, con gambas, calamares y mejillones. Servida con un toque de alioli.	19,50€

PLATOS PRINCIPALES

Entrecot 300gr Entrecot de 300gr, servido con patatas fritas	26,00€	Cheese Burger Hamburguesa de 200 g de carne de vacuno, salsa burger, cheddar, lechuga y pan tostado.	18,50€
Pluma ibérica Corte noble del cerdo ibérico, muy tierno y jugoso, a la parrilla. servido con patatas fritas	22,00€	Pasta con mariscos Pasta con mariscos y crema elaborada con fondo de pescado casero.	18,50€
Chuletón de Ternera (1kg) Chuletón de ternera a la parrilla, pieza generosa y sabrosa, servido con patatas fritas y ensalada	68,50€	Tentáculo de pulpo Tentáculo de pulpo a la parrilla – Con puré rústico de patata.	26,50€
Escalope de Pollo Filete de pollo empanado con panko, servido con patatas fritas.	18,50€	Lubina fresca en papillote Lubina fresca cocinada en papillote con hierbas aromáticas, limón y aceite de oliva, servida con puré casero.	26,50€
Magret de Pato con Salsa de Miel 250 gr Magret de pato asado con salsa de miel, con patatas fritas	24,50€	Trucha en Papillote Trucha fresca cocinada en papillote con hierbas aromáticas, limón y aceite de oliva, servida con puré casero.	24,50€

Suplemento de salsa 3,50 €: salsa de pimienta, salsa de Gorgonzola o salsa de Miel

POSTRES

Tarta Tatin Masa quebrada de mantequilla rellena de manzanas confitadas.	8,50€	Cheesecake de limón Cheesecake cremoso de limón, sobre base crujiente de galleta, fresco y ligeramente ácido, perfectamente equilibrado.	8,50€
Crème Brûlée Casera Clásica crème brûlée francesa, cubierta con una fina capa de azúcar caramelizado crujiente.	7,50€	Fresas, Nata y Vainilla Fresas frescas, nata montada, crumble crujiente y helado artesanal de vainilla.	7,50€
6 Macarons Selección de Macarons	8,50€	Fondant de Chocolate Fondant de chocolate casero y helado artesanal de vainilla.	8,50€

Todos los precios incluyen IVA y servicio

