

Nébula

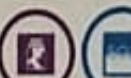
PRIMAVERA-VERANO

De aquí, nuestras recetas mas tradicionales

Lomos de sardinas marinadas en vinagre de sidra con aguacate, pan tostado en mantequilla inglesa y granizado de manzana...15.90/8.90    

Croquetas caseras de jamón ibérico o de Boletus.....12.90 / 7   

Salmon marinado en gin tonic con mayonesa de ralladura de lima...15.90    

Ensaladilla rusa casera con mayonesa de anchoa y gambas al ajillo de Sanlucar.....16.90/9   

Flor de alcachofa confitada y terminada a la brasa con jamón y parmesano..4.90 Unidad(mínimo 2 unidades) 

Huevos rotos de corral con patatas confitadas en aceite de oliva y gulas al humo de carbón de encina....14.60 

Torreznos de Soria a nuestra manera con patatas revolconas 16.60 /9  

Morcilla de Burgos artesana, a la plancha acompañados de pimientos asados a la brasa...13.90/7.500 

Una ensaladita??

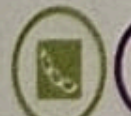
Ensalada de pimientos asados, tomate, atún desmigado, huevo y cebolla a la parrilla.....16.90   

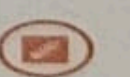
Burrata de Puglia con crema de calabaza, mermelada de higos y tomate acariciado al wok...15.90  

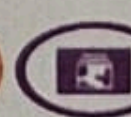
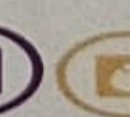
Ensalada de tomate de Conil de La Frontera con melva de Almadraba, cebolla roja, aliño especial de la casa y aceite de oliva virgen extra.....16.90 

Aguacate a la brasa con tartar de remolacha, queso feta y salsa de eneldo con mostaza.....13.90 

De allí, recetas reinterpretadas a nuestra manera

Gyozas al vapor de costillar de cerdo ibérico a baja temperatura con salsa hoisin y mayonesa de kimchi..17.80 / 9.80  
  

Saam de cordero lechal con salsa de yogur, cebolla crujiente y pepinillo picado con salsa brava...13.90 (4 ud.) 

Siu Mai de rabo de toro al vapor con crema de zanahoria al curry y su jugo al cacao.....16.90/9,00   

Orejas de cochinillo a baja temperatura y fritas en aceite de oliva con salsa brava tailandesa y mayonesa de lima..16.90/8.90 

Caramelos de sobrasada con miel, confitura de pimientos del piquillo y toque de parmesano....13.50/7.30

Nuestras carnes(a la parrilla de carbón)

Corte Argentino (Entraña) de vaca Retinto a la parrilla con patatas caseras (+-350gr) ...18.90

Chuletón de vaca Rubia gallega madurado 90 días con patatas y piquillo. Kilo aprox.....69€/kilo

Steak tartar de vaca madurada sobre tuétano asado a la parrilla...22.30  

Chuletas de cordero lechal I.G.P Castilla León a la parrilla con su guarnición....22.90

Magret de pato a la parrilla con fondo de patatas confitadas y chutney de arandanos salvajes...18.70

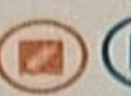
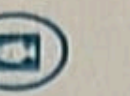
Hamburguesa de vaca (picada de chuletón) con cebolla caramelizada, champiñones y queso brie....15.80  

Lomo bajo de vaca Simmental a la parrilla con su guarnición en barro caliente...24.50

PESCADOS y MARISCOS (Nuestros proveedores, el manzanita de Sanlúcar y Praza de Abastos de Bueu)

Bacalao Dourado, con huevos de corral, patatas paja, cebolla confitada y migas de bacalao desalado....16.90  

Atún rojo a la parrilla sobre wok de verduras frescas y mayonesa de mostaza y eneldo...22.90     

Tacos de merluza de pincho en tempura con pimientos asados y mayonesa de siracha.....17.90  

Almejas finas gallega a la marinera con su toque de albariño.....18.90

Navajas gallegas a la plancha con su aceite de oliva, ajo y perejil.....17.40

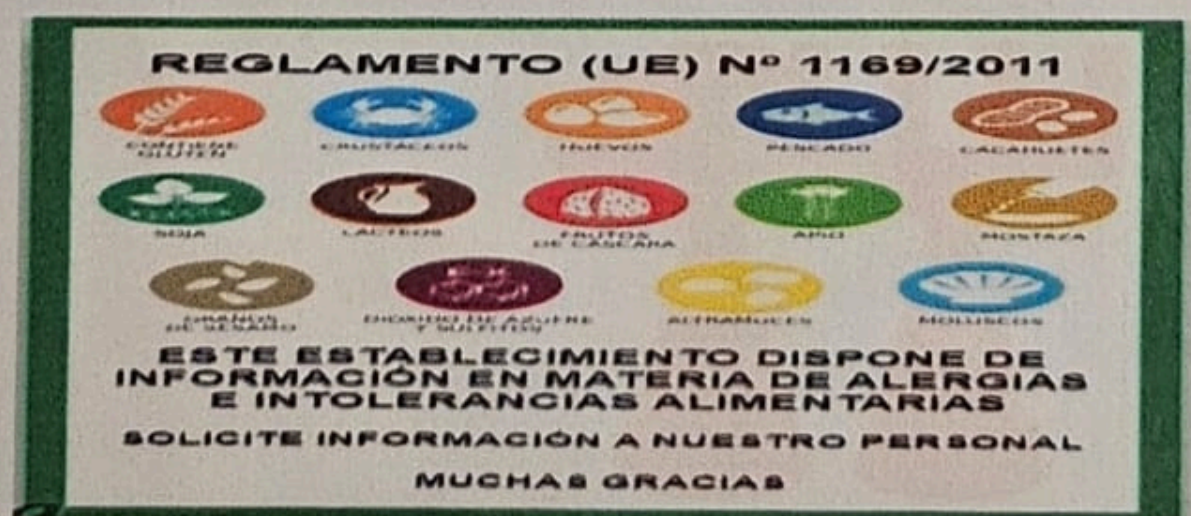
Berberechos gallegos acariciado al wok con zumo de lima y perfume de albariño.....16.50

Mejillones gallegos a la brasa con salsa de puerro, mostaza y cebollino.....15.40

Vieira (lund) a la parrilla y terminadas con sofrito de verduras y mariscos, con bechamel gratinadas.....6.20 

Pipas de Sanlucar, coquinas de la bahia de Cadiz a la sartén con su ajo y perejil. 13.90

Gambas de Sanlucar de Barrameda a la plancha.....18.90



10% de iva incluido en todos los platos

Pan y servicio, 1,40€ por comensal