

MACANUDO

ESTADO SALVAJE

NUESTROS CLÁSICOS

MINI MACABURGER

Rúcula, pepino holandés y salsa mayo
Tonkatsu. 4.50 €

TOSTA DE FOIE

Mermelada de bacon y crema
Balsámica. 5.50 €

ALCACHOFA CONFITADA

Crema de queso azul y velo de papada
Ibérica. 6.50€/Ud

PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE IBÉRICOS

Caseras y cremosas. 9.50€/6Ud

JAPOBRAS

Patatas elaboradas y acompañadas con
salsa baconesa y Kimchi. 8.50 €

CECINA IGP DE LEÓN

Frutos secos caramelizados y AOVE.
18.00€

CAZUELITA DE QUESOS

Queso de cabra al horno con
mermelada de tocino caramelizado,
frutos secos y topping de Wasabi. 14.50 €

TORTILLA DE BACALAO.

Guiso de bacalao, alcaparras y aceite
trufado. 17.00 €

ENSALADA DE BURRATA

Salsa Di pomodoro casera, tomate y aliño
de aceite de Albahaca. 16.00 €

ENSALADA DE POLLO EXÓTICO

Pollo al Panko, con rúcula, tomate Cherry,
queso de Cabra, mango y Chutney de
Cítricos y miel. 17.00 €

CRUDOS Y MARISCOS

GAMBÓN A LA DIABLA

Fusión Mex, con ajitos y un toque
picante. 20.00 €

CEVICHE PERÚ-FUSIÓN

Atún, zumo de Lima, cilantro, cebolla
morada, guindilla y crujiente de
boniato. 22.00 €

TARTAR DE ATÚN

Perlas de Yuzu, sésamo y crujiente de
arroz. 22.50 €

PULPO KIMCHI BRASEADO

Parmentier y salsa Kimchi. 28.50 €

TATAKI DE ATÚN

Leche de tigre de sésamo y soja. 24.50 €

CARNES

HAMBURGUESA HUMO

Pan Brioche Uhmami, chuleta madurada
ahumada, Queso Cheddar, pepinillos
encurtidos en Mezcal, pimientos asados y
Baconesa. 19.50 €

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO

Cortado a cuchillo, con piparras,
Alcaparras, Chips de boniato y mostaza
Diyòn. 26.50 €

CARRILLERAS AL VINO TINTO

En su salsa, a fuego lento. 17.50 €

PLUMA IBÉRICA MARINADA

Aromatizada con romero acompañado de
pimientos asados y patatas fritas. 23.50 €

ENTRECOT ARGENTINO

Parmentier y Chimichurri. 22.50€

CHULETA DE VACA FRISONA

Guarnición de patatas con Mix de
especias. 68/kg