

LINO

Tapas



| | |
|---|-----------|
| Patatas bravas caseras | 5,50€ |
| <i>Patatas fritas caseras, servidas con alioli y salsa brava.</i> | |
| Patatas fritas caseras | 4,50€ |
| <i>Patatas fritas simples y crujientes.</i> | |
| Tapenade | 5,80€ |
| <i>Aceitunas, alcaparras y anchoas, receta mediterránea, servida con pan.</i> | |
| Rillettes de pato | 6,80€ |
| <i>Rillettes de pato, servidas con pan tostado</i> | |
| Camembert al horno(250g) | 12,00€ |
| <i>Camembert entero al horno, servido caliente con pan, miel y hierbas.</i> | |
| Boquerones | 9,20€ |
| <i>Anchoas marinadas, servidas con pan y mantequilla.</i> | |
| Sepia en tempura | 9,00€ |
| <i>Sepia crujiente en tempura ligera, servida con limón.</i> | |
| Croquetas artesanales | 2,00€ |
| <i>Bogavante, jamón ibérico o vegetarianas (parmesano y berenjena).</i> | La unidad |
| Mejillones al vapor (500 g) | 14,00€ |
| Tabla mediterránea para compartir | 23,50€ |
| <i>Jamón Serrano, chorizo ibérico, queso manchego, tapenade y boquerones.</i> | |

ENTRANTES

| | |
|--|--------|
| Pulpo a la provenzal | 16,50€ |
| <i>Pulpo salteado con chorizo ibérico, patatas, tomates cherry, tomillo, romero, ajo y aceite de oliva de calidad.</i> | |
| Burrata (125 g) | 14,00€ |
| <i>Burrata cremosa con uvas asadas, miel y tomillo.</i> | |
| Ensalada verde mediterránea | 14,50€ |
| <i>Lechuga, tomate, manchego, boquerones, aceitunas y vinagreta de limón y aceite de oliva.</i> | |
| Sopa / crema del sol | 9,80€ |
| <i>Sopa caliente de verduras de temporada.</i> | |

All prices are in euros, service and VAT included

LINO

Platos Principales

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| Entrecot 300gr <i>Entrecot de ternera a la parrilla, pieza generosa y sabrosa.</i> | 26,00€ | Lubina fresca en papillote <i>Limón, aceite de oliva y hierbas mediterráneas.</i> | 26,50€ |
| Pluma ibérica <i>Corte noble del cerdo ibérico, muy tierno y jugoso, a la parrilla.</i> | 22,50€ | Tentáculo de pulpo <i>Tentáculo de pulpo a la parrilla – Con puré rústico de patata.</i> | 26,50€ |
| 1kg de chuletón de ternera <i>Chuletón de ternera a la parrilla, pieza generosa y sabrosa, seleccionada por su maduración y su intenso sabor.</i> | 68,50€ | Hamburguesa mediterránea <i>Hamburguesa de 180 g de carne de vacuno, salsa burger, cheddar, lechuga y pan tostado.</i> | 16,50€ |
| Escalope de Pollo <i>Filette de pollo empanado con panko, servido con patatas fritas</i> | 17,50€ | Pasta con mariscos <i>Pasta con mariscos y crema elaborada con fondo de pescado casero.</i> | 17,50€ |

Especialidades de Paellas

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

Preparamos nuestros propios fondos de cocción: fumet de pescado para las paellas de mar, caldo de ave para el pollo y caldo vegetal para la vegetariana.

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

| | | | |
|--|--------|---|--------|
| Fideuà <i>Fideos finos ligeramente tostados, cocinados en nuestro fumet de pescado casero, con gambas, calamares y mejillones. Servida con un toque de alioli.</i> | 18,50€ | Vegetariano <i>Arroz cocinado en caldo vegetal casero, con pimientos, berenjena y tomates cherry asados al tomillo.</i> | 18,50€ |
| De marisco <i>Arroz cocinado en fumet de pescado casero, con gambas, langostinos y mejillones. Pura esencia mediterránea.</i> | 22,50€ | De pescado <i>Arroz cocinado en nuestro fumet de pescado casero, con lubina y salmón.</i> | 18,50€ |
| Meloso con bogavante <i>Arroz meloso cocinado lentamente en fumet de pescado casero, servido con bogavante. Intenso y elegante.</i> | 28,50€ | Pollo <i>Arroz cocinado en caldo de ave casero, pollo marinado y pimiento rojo. Tradicional y sabrosa.</i> | 18,50€ |

Postres

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| 6 Macarons <i>Selección de Macarons</i> | 8,50€ | Fondant de Chocolate <i>Fondant de chocolate casero</i> | 8,50€ |
| Tarta de Manzana <i>Bizcocho jugoso de manzana con trozos tiernos</i> | 7,50€ | Cheesecake de limón <i>Cheesecake cremoso de limón, sobre base crujiente de galleta, fresco y ligeramente ácido, perfectamente equilibrado.</i> | 8,50€ |
| Crème Brûlée Casera <i>Clásica crème brûlée francesa, cubierta con una fina capa de azúcar caramelizado crujiente.</i> | 7,50€ | Sorbete de Limón o Mango | 3,50€ |

Todos los precios incluyen IVA y servicio