

# MENÚ

## DE VERANO

### aperitivos

- NUESTRAS CHIPS
- LA GILDA 1.50€/U.
- CROQUETÓN DE PATO CONFITADO CON MANZANA Y FOIE 2.00€/U.

### PRIMEROS

- SALMOREJO DE REMOLACHA CON GRANADA
- RAVIOLIS DE MANGO GLASEADOS Y RELLENOS DE QUESO DE CABRA
- CANELÓN FRÍO DE CALABACÍN CON BRANDADA DE BACALAO, BECHAMEL DE PIQUILLOS Y CAVIAR DE ARENQUE
- ENSALADA DE ESPINACAS BABY CON BONIATO ASADO AL HORNO, SALMÓN MARINADO, SÉSAMO Y SALSA TZATZIKI
- PALITOS DE BERENJENA FRITOS CON SOBRASADA, MIEL Y QUESO DE CABRA
- ENSALADILLA JAPO-RUSA CONATÚN, WAKAME, TOBIKO Y CANGREJO
- AGUACATE ASADO A LA PLANCHA CON SASHIMI DE SALMÓN MARINADO
- BURRATA DE BÚFALA, TOMATE SEMISECO, RÚCULA Y UN TOQUE DE TRUFA
- CALAMARCITOS A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE CÍTRICOS +4.50€
- TARTAR DE ATÚN CON GUACAMOLE +5.50€

### SEGUNDOS

- ROMESCADA DE LUBINA CON PATATAS, CALAMARES Y ALCACHOFA
- BIKINI DE CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA CON QUESO GRANA PADANO
- HUEVOS ESTRELLADOS CON SAMFAINA, BUTIFARRA DE PAYÉS, PATATAS Y ALLIOLI
- TATAKI DE PICANHA DE TERNERA CON SALSA TERIYAKI AL KIMCHI SOBRE PARMENTIER TRUFADO
- MILANESA DE CERDO CON TOMATE, ALBAHACA Y QUESO
- COSTILLAS LACADAS AL HOISIN
- SMASH BURGER DE RUBIA GALLEGA CON SALSA BRAVA Y QUESO COMTÉ
- CAZUELITA DE CALLOS *CON CAP I POTA* AL ESTILO DE MIQUEL - **Finalistas Campeonato Nacional 2024.**
- BACALAO A LA MUSELINA DE PERA +5.50€
- ENTRECOT DE TERNERA PREMIUM MADURADA +8.50€
- ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE +13.50€/PAX (MÍN. 2 PERS.)

### LOS POSTRES

- TARTA DE CHOCOLATE DE LA ABUELA
- MILHOJAS DE CREMA CON FRESAS
- HELADOS VARIADOS
- FONDUE DE FRUTA Y CHOCOLATE CALIENTE
- FRESAS CON STRACCIATELLA DE MATÓ CON CRUMBLE DE RED VELVET Y VIRUTAS DE CHOCOLATE.
- CHESSECAKE+3,00€, TIRAMISÚ EN CAFETERA MOKA+3,00

INCLUYE PAN, BEBIDA, POSTREO CAFÉ. **16.90€** IVA incluido. 10% extra terraza