

LÚBORA

FRIOS

- *CEVICHE DE GAMBÓN SOBRE PAN DE GAMBAS, HOJA DE SISHO Y SALSA KIMUCHI /15,50€ (2 unidades)
- *TARTAR DE ATÚN CON ALIOLI SUAVE, TRUFA Y BASE DE AJO BLANCO DE COCO /19,50€
- *BRIOCHE DE FOIE MI-CUIT, PAPADA IBÉRICA, TRUFA Y HUEVO DE CODORNIZ/ 6,5€ (la unidad)
- *SALMOREJO CORDOBÉS, NIEVE DE QUESO DE CABRA Y ESPUMA DE ALBAHACA / 6,5€
- *ENSALADA DE SARDINA AHUMADA, BROTES TIERNOS, TOMATES SECOS Y CREMA DE MASCARPONE / 14,50€
- *DESIERTO DE FOIE MI-CUIT DE PATO Y GELÉS DE FRAMBUESA, MARACUYÁ Y VINO DULCE /15,50€
- *BURRATA FRESCA CON PESTO DE RÚCULA, MORTADELA ITALIANA Y CHERRYS ASADOS /16€

CALIENTES

- *GUISO DE GARBANZOS CON LANGOSTINOS AL AJILLO Y AROMA AL FINO DE JEREZ /16,50€
- *MEJILLONES GALLEGOS AL CURRY ROJO CON HIERBABUENA Y CILANTRO /15€
- * CORVINA DE ESTERO ASADA , A LA BILBAINA /21€
- *LOMO DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA A LA PLANCHA CON PISTO CASERO/ 24€
- *SIU-MAI DE SECRETO IBÉRICO ,SICHIMI Y SALSA DE SÉSAMO TOSTADO / 16,50€

- * CALLOS CON MUCHO MORRO (MEJORES CALLOS COMUNIDAD DE MADRID 2018) /15,50 €
- * PICAÑA DE VACA VIEJA EN TATAKI, CHIMICHURRI Y POLVO DE KIKOS / 19€
- * CANELÓN DE POLLO DE CORRAL EN PEPITORIA DE ANARCARDOS TOSTADOS /18€
- * ALBÓNDIGAS MELOSAS DE VACA MADURADA, SOBRE CREMA FINA DE CELERY /18€
- * CHULETA DE VACA VIEJA “GUIKAR” A LA PARRILLA (sin hueso) /28€
- * PRESA IBÉRICA DE BELLOTA D.O. GUIJUELO A LA PARRILLA / 23€

POSTRES

- * LECHE CON GALLETAS / 7€
- * TARTA DE MANZANA A NUESTRO ROLLO /7€
- * TARTA CREMOSA DE QUESO CAMEMBERT /7€

MENÚ DEGUSTACIÓN SORPRESA /45€
8 PLATOS
(MESA COMPLETA Y PREVIO ENCARGO EN LA RESERVA)

***iva incluido**

Pan y a.o.v.e. “GUADALIMAR” 2,5€

*de acuerdo al real decreto sobre alérgenos (**reglamento UE-nº116972011**) disponemos de dicha información. Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia comuníquelo al personal de sala.

