

# MENÚ CENAS

## ENTRANTES

Croquetas caseras: duo de jamón y duo de setas

*Gluten, huevo, lácteos, frutos de cascara, sulfitos (por el vino)*

Croquetas de marisco

*Gluten, lácteos, marisco, huevo, sulfitos (por el vino)*

***¡NEW!*** Ensalada summer de brotes tiernos, un toque cítrico, nueces,

tomates cherry y queso de cabra o pollo al Jospet (*elige el que más te guste!*)

*Gluten, lácteos, frutos de cáscara, sulfitos (por el vinagre)*

Tartar rojo de tomate con ventresca de atún y con aliño mediterráneo

*Pescado, gluten, mostaza*

Ensaladilla rusa, huevo de codorniz y pimiento del piquillo

*Lácteos, gluten, pescado, sulfitos (por los encurtidos)*

Burrata fresca sobre puré de berenjena a la leña, dados de tomate y mayonesa

de trufada (**supl.2 €**)

*Lácteos, huevo*

***¡NEW!*** Salmorejo clásico con huevo de codorniz y picatostes crujientes

*Gluten, huevo, sulfitos (por el vinagre)*

Tempura de gambas y verduras de temporada con duo de salsas, mayo kimchi

y soja

*Gluten, lácteos, crustáceos, huevo*

Espiral de patata, jamón ibérico y huevo frito campero

*Gluten, huevo*

Bao de pato estilo Pekin con mayonesa de soja

*Gluten, lácteos, soja, mostaza*

***¡NEW!*** Tacos pulled de pollo braseado con cebolla encurtida y un toque de jalapeño (2 ud)

*Gluten, huevo*

Trio de mini baos con calamares y ajo aceite

*Gluten, moluscos, huevo, frutos de cáscara*

Ceviche de salmón, manzana y cebolla morada aderezado con leche de trigue cítrica

*Pescado*

***¡NEW!*** Salpicón de Marisco

*Gluten, pescado, crustáceos*

Bao de tartar de atún rojo con salsa hoisin y huevo de codorniz

*Gluten, soja, pescado, frutos de cáscara, sésamo*

***¡NEW!*** Tartar de atún rojo marinado en salsa hoisin sobre aguacate

rebozado en panko y huevo de codorniz

*Gluten, pescado, huevo, soja, sulfitos*

## **PRINCIPALES**

“La Carbonara”. Pizza de masa madre de fermentación lenta, extrafina, bacon, parmesano DOP, yema de huevo y nueces

*Gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara*

“La ibérica”. Pizza de masa madre de fermentación lenta, extrafina, virutas de jamón ibérico, parmesano DOP, crema de queso azul y cherrys

*Gluten, lácteos*

***¡NEW!*** “Tonyina”. Pizza de masa madre de fermentación lenta, extrafina, atún al natural, pimientos asados al Jospier, cebolla morada, aceitunas negras y hojas de albahaca

*Gluten, lácteos, pescado*

Pizza napolitana de carrillera cocinada a baja temperatura sobre una base de bechamel, crema de trufa negra y cebolla morada **(supl. 2,60€)**

*Gluten, lácteos, frutos de cáscara, sulfitos (por el vino)*

Canelones de Salmón, verduras de temporada y bechamel rosada, acompañado de pan de ajo

*Gluten, lácteos, pescado, sulfitos (por el vino)*

Boloñesa Piur con chistorra, huevo de codorniz y pasta Rigatoni

*Gluten, huevo, lácteos, sulfitos (por el vino)*

Wok de 'noodles' con gambas y verduras al estilo Tika Massala

*Huevo, lácteos, gluten, pescado, soja, crustaceos*

Tataki de atún al Jospser, edamame y nuestra salsa

*Soja, pescado, frutos de cascara, huevo*

Salmón al Jospser con verduras

*Pescado, frutos de cascara, huevo*

Parrillada de verduras de la huerta al Jospser

*Gluten*

Hamburguesa hecha en casa, huevo frito de corral, queso cheddar y crujiente de bacon.

*Gluten, lácteos, huevo*

Secreto al Jospser con salsa de curry rojo tailandés

*Gluten*

Churrasco de ternera a la brasa con salsa argentina y patatas **(supl. 3,50€)**

*Gluten*

Lomo alto de vaca, al Jospser **(supl. 6,50€)**

*Gluten, lácteos*

Steak tartar de solomillo de ternera. Preparado en mesa **(supl. 8€)**

*Gluten, mostaza, pescado, huevo*

Chuletón de vaca gallega. 30 días de maduración **(para 2 personas, con supl. de 15€/kg por pax)**

*Gluten*

# POSTRES

Torrija, hecha en casa, con helado de vainilla

*Gluten, lácteos, huevo*

Profiteroles con salsa de chocolate y helado de vainilla

*Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara*

Brownie, chocolate fundido y una bola de helado

*Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara*

Tiramisú casero

*Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara*

Sorbete de Limón con un toque de fresa

*Gluten, lácteos*

Helados variados

*Frutos de cascara, soja, lácteos, gluten, huevo*

Fruta del día: piña

*Incluye entrante, principal y postre*

18,50 €

## **... y mientras esperas, algo de picar (fuera de carta) ...**

Anchoas del cantábrico. 2,50€/ud

*Gluten, pescado*

Croquetas caseras: duo de jamón y duo de setas 6,50 €

*Gluten, lácteos, huevo, frutos de cascara, sulfitos (por el vino)*

Ensaladilla rusa, huevo de codorniz y pimiento del piquillo 7,50€

*Lácteos, gluten, pescado, sulfitos (por los encurtidos)*

Espiral de patata, jamón ibérico y huevo frito campero 8,50€

*Gluten, huevo*

Fritura de calamares con salsa de mayo. 10,50€

*Pescado, huevo, gluten*

## Jamón ibérico de bellota, cortado a cuchillo. 22,50€

*Gluten*

*De acuerdo con lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N1 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, informamos a nuestros clientes, que los productos incluidos en la carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos. Para mayor información, consulte a nuestro personal. Este establecimiento no es un restaurante libre de alérgenos, por la manipulación de los mismos en la elaboración de los platos pueden existir trazas de cualquiera de ellos.*

