

## COCINA DE PRODUCTO

### Entrantes

			P
Jamón ibérico de bellota	5.5	15.9	21.5
Caña de lomo ibérica de bellota	5	14	19.5
Selección de quesos con denominación de origen de nuestra quesería	5	12.9	16.5
Surtido ibérico de bellota		18.9	23.9

### Elaboraciones Frías

Salmorejo cremoso de tomate con jamón ibérico de bellota y huevo duro	4		9.9
Ensaladilla de melva canutera con perlas de caviar de salmón	4		14.5
Láminas de bacalao, aove y crujiente de almendras	4.9		15.9
Foie casero de pato con confituras			17.5

### Vegetales

Ensalada de carpaccio de aguacate, láminas de bacalao, aove y perlas caviar de aceto balsámico	5.5		16
Alcachofas naturales a la parrilla con wok de verduras			16

### Elaboraciones calientes

Queso de cabra gratinado, cebolla caramelizada y mermeladas artesanales			13.9
Bacalao desmigado con tomate	4.5		14.5
Revuelto de bacalao			15.5
Pata de pulpo con parmentier de pimentón (250 g)			21
Albóndigas de presa ibérica de bellota al amontillado	5.5		16

### Frituras Andaluzas

Tacos de bacalao			16.5
Pavías de bacalao	4	10.5	15.5
Tortillitas de bacalao	4	10.5	15.5
Croquetas de bacalao	4	10.5	15.5
Degustación de nuestras frituras (Una unidad de taco, pavía, tortillita y croqueta)		8.5 P.P.	
Calamares de potera con mahonesa de fino			18.5

C/ Tarifa 9

T. 954 22 43 20 · 664 34 62 78

reservas@elbacalao.es



## COCINA DE PRODUCTO

### Pastas de elaboración propia

Raviolis rellenos de brandada de bacalao a la napolitana	5.5	15.5
Risotto de bacalao, hongos y aceite de trufa blanca	5.5	15.5

### Del mar

Lomo de bacalao a la parrilla		21	
con tomate		21	
al pil pil		21	
Bacalao al perfume de ajos confitados con una base de tomate casero	5.5	11.9	21
Cochas de bacalao al pil pil		21	
Cogote de bacalao a la parrilla		23	
al pil pil		23	

### Carnes seleccionadas

Hamburguesa de vaca madurada (200 g) con chutney de tomate		14.5
Solomillo ibérico de bellota a la pimienta	5	16.5
Presa ibérica de bellota		19
Solomillo vacuno mayor (250 g)		24
Lomo bajo de vaca simmental con 45 días de maduración		7.5 € / 100 g

### Endúlzate

Tarta de queso cremosa	7.5
Torrija de brioche con helado de leche merengada	7.5
Tarta de almendra a la uva de Pedro Ximénez	6.5
Coulant de chocolate con tierra dulce y helado de pistacho	7

Pan y picos artesanales	1.2 P.P.
Pan y picos artesanales en mesa	1.5 P.P.
Pan, picos y aperitivo en mesa	2.5 P.P.

Si tienes alguna alergia / intolerancia, no dudes en consultarnos para realizar las variaciones precisas y adaptar los platos elegidos a tus necesidades. / 10 % I.V.A. Incluido

C/ Tarifa 9

T. 954 22 43 20 · 664 34 62 78

reservas@elbacalao.es

