

COCINA DE PRODUCTO A LA BRASA DE ENCINA

Entrantes

		P
Jamón ibérico de bellota	5.5	21.5
Caña de lomo ibérica de bellota	5	19.5
Selección de quesos con denominación de origen de nuestra quesería	5	16.5
Surtido ibérico de bellota		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
Tosta de tartar de bacalao, aguacate, crocanti de almendra y aceite de trufa blanca (2 U)		5

Vegetales

Ensalada de carpaccio de aguacate, láminas de bacalao, aove y perlas de falso caviar de aceto balsámico	5.5	16
Alcachofas naturales a la brasa de encina con crujiente de chips de ajo y jamón ibérico de bellota a la juliana		16

Elaboraciones Calientes

Queso de cabra gratinado, cebolla caramelizada y mermeladas artesanales		12.9
Patatas bravas con polvo de jamón ibérico de bellota	4.5	10.9
Bacalao desmigado con tomate	4.5	14.5
Revuelto de bacalao		15.5
Pata de pulpo a la brasa de encina con parmentier de pimentón (250 g)		21
Albóndigas de presa ibérica de bellota al amontillado	5.5	16
Taco de cordero en su jugo con salsa tzatziki (2 U)		6

Frituras Andaluzas

Tacos de bacalao		14.5
Pavías de bacalao	4	10.9
Tortillitas de bacalao	4	10.9
Croquetas de bacalao	4	10.9
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
Champiñón relleno de gambas al ajillo gratinado con salsa aurora (2 U)		5
Flamenquin de espárragos blanco a los tres quesos con salsa de avellanas		5

Plaza Ponce de León 15

T. 954 21 66 70 · 664 34 62 78

reservas@elbacalao.es



COCINA DE PRODUCTO A LA BRASA DE ENCINA

Pastas de elaboración propia

		P
Canelones rellenos de carrillera ibérica de bellota en su jugo con parmentier trufado	4.9	14.9
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

Oda al auténtico bacalao

Lomo de bacalao a la brasa de encina		21
a la bilbaína		21
al pil pil		21
Bacalao al perfume de ajos confitados con una base de tomate casero	5.5	21
Cochas de bacalao al pil pil		21
Cogote de bacalao a la brasa de encina		23
a la bilbaina		23
al pil pil		23

Carnes a la brasa de encina

Hamburguesa de vaca madurada (200 g) con chutney de tomate		14.5
Solomillo ibérico de bellota al whisky	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 y Picos artesanales 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

Plaza Ponce de León 15

T. 954 21 66 70 · 664 34 62 78

reservas@elbacalao.es

