



La Bodeguita de Maria

## MENÚ 55

### **ENTRANTES** (A elegir tres centro de mesa)

Pulpo a la brasa con emulsión de aceite de pimentón y patata con alioli  
Tartar de sardina ahumada con dulce de tomate, aguacate y espuma de queso  
Chanquetes rebozados con huevo frito y trufa rayada  
Tomate Valenciano con mojama extra y ventresca confitada  
Calamar a la plancha con cebollita escabechada  
Tatín de foie fresco con manzana  
Tartar de atún con aguacates, sésamo negro y salsa ponzu  
Cebiche de corvina salvaje con fruta de temporada y espuma de mostaza verde  
Cintas de sepia salteadas con habitas baby y jamón ibérico  
Alcachofas confitadas con foie (en temporada)  
Jamón ibérico con pan de cristal  
Cigalitas frescas de Santa Pola salteadas con ajitos tiernos

### **SEGUNDOS**

Pescado fresco según mercado  
Bacalao negro salvaje con setas silvestres  
Atún salvaje con tierra de aceitunas, romescu y melón  
Solomillo a la brasa con setas de temporada y lascas de foie  
Chuletón de ternera nacional gallega  
Culetitas de cordero lechal  
Costilla de Black Angus laqueada con naranja  
Arroz de marisco (gamba y carabinero)

### **POSTRES**

Repostería típica de la casa

**PRECIO: 55,00 € (iva incluido)**

(\*) Vino tinto D.O. Ribera del Duero, vino blanco D.O. Rueda, cerveza, refrescos, agua y cafés.  
(\*\*) Bebida incluida: aperitivo por persona (cerveza, refresco...) agua durante toda la comida y una botella de vino por cada tres personas.