



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 €

(*) 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.