

rotaberna

	1/2	ración
• Croquetas de jamón ibérico.	2 (u)	12
• Torrezno al estilo soriano con salsa de tomatillo verde.		8,5
• Ensaladilla rusa, piparras encurtidas y regañá Don Pelayo.	8	13
• Patatas con salsa brava de chipotles ahumados. 🍴		8
• Tomate de temporada, atún semicurado y ponzu de bonito en escabeche.		12
• Ensalada de burrata, pera, mortadela trufada con vinagreta de avellanas y tomate semiseco.		15
• Nuestra versión vasco-mexicana de la Gilda con bonito y jalapeños. 🍴	5,5(u)	
• Bombas de causa limeña con mejillones en escabeche.	7	12
• Tiradito de corvina, jugo de salpicón de marisco, raifort y rabanitos.		14
• Alcachofas a la carbonara de anguila ahumada.		14
• Berenjena asada, salsa satay y cacahuets tostados. 🍴		12
• Rejos Chili Peppers (nuestro bocata de calamares). 🍴		7,5
• Txistorra Dog, salsa de mango-yogur-garam masala y cebollita crispy.		7,5
• Burguer Cangre-burguer: Cangrejo de concha blanda, picaña de buey madurado, queso havarti, lechuga y la salsa secreta de Bob.		9,5
• El bocata ganador: Pan cristal, lomo de atún rojo madurada 15 días con grasa de vaca vieja, tartar de piquillos a la leña, cheddar ahumado y más cosas... (solo 10 unidades por servicio).		11
• Volandeiras tatemadas con mojo rojo y maíz camcha. 🍴	3,5(u)	13
• Hojaldre relleno de bacalao y salsa bearnesa de ajo negro.		9,5
• Lubina de estero frita entera con mojo verde canario.		25
• Steak tartar aliñado a nuestra manera.		20
• Albóndigas de corzo con mole poblano, minimazorcas y yuca frita.		19
• Carrilleras de ternera estofadas al curry verde tailandés.		19
• Costillas de cerdo asadas lentamente con especias de un pastrami neoyorkino, tacos de lechuga, pepino encurtido, mahonesa mostaza-eneldo-miel.		25

Cesta de pan de masa madre 3€. Precios en euros. IVA incluido.

*Suplemento de 10% en servicio de terraza.

MENÚ DEL CHEF

Nuestro menú degustación diseñado cada día por nuestro chef con el fin de hacer que tu experiencia sea la mejor.

3 snacks

1 entrante, 1 pescado, 1 carne

1 postre

40€ (no incluye bebida)

**Solo se servirá a mesa completa.*



LA PARTE DULCE

- Flan de leche fresca con chantilly de haba tonka. 6,5
- Tarta de queso con compota de frutos rojos. 7,5
- Brioche empapado, crema de mango, menta y ras el hanout. 7,5
- Tarta de chocolate y avellanas. 7,5



BENDITA SOBREMESA

- Dow's Late Bottled Vintage. D.O. Oporto (Portugal).
Touriga nacional y francesa, Tinta barroca y tinta roriz. 4 Copas
- Atalaque. D.O. Méntrida. *Moscatel de grano menudo.* 5,5

Precios en euros. IVA incluido.
Suplemento de 10% en servicio de terraza.