


MENÚ LA MESITA CON ALERGENOS

SÓLO EN HORARIO DE RESTAURANTE

PARA COMPARTIR	PATACONES CON SALSA GUASACACA 	8.7
	ENSALADA DE BURRATA CON PESTO Y POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS 	12.2
	AREPAS DE PERNIL, CONCASSÉ DE TOMATE Y QUESO GOUDA MADURADO (2 UDS) 	10.8
	TACOS DE TERNERA MARINADA CON AJÍ PANCA (3 UDS) 	11.7
	TEQUEÑOS DE LA SUEGRA 6UD 	9.6
	TACOS DE PESCADO, SALSA DE TOMATES TATEMADOS, GUASACACA Y JALAPEÑOS (4 UDS) 	15.4
	STEAK TARTAR DE VACA GALLEGA CON TOSTAS DE PAN DE CEBOLLA 	17.6
	JUREL CON SALSA TERIYAKI, ENSALADA COLESLAW CON AJO BLANCO DE PISTACHO 	14.5
	BRIOCHE CON BOGAVANTE 	13.4
	AREPAS REINA PEPIADA: POLLO DESMECHADO CON GUASACACA Y QUESO PAISA (2 UDS)* 	10.8
CHILI CRAB DE NÉCORA Y PAN BAO 	10.6	
NIGIRI DE YUCA, LANGOSTINO Y SALSA CHIPOTLE (4 UDS) 	13.6	
*Opción vegetariana tiene sulfitos y soja.		
PRINCIPALES	PRESA IBÉRICA CON RISOTTO DE BOLETUS Y CASTAÑAS GLASEADAS EN SALSA HOISIN (Ideal para 2 personas) 	24.3
	SARGO CON SALTEADO DE VERDURAS Y SHITAKE, MAYONESA DE LIMA Y TOTOPOS 	26.2
	CANELONES DE CHAMPIÑONES PORTOBELLO CON BECHAMEL DE ESPINACA Y TOMATE SEMISECO 	14.9
POSTRES	TORRIJA DE PAN DULCE CON CHOCOLATE BLANCO Y AGUACATE INFUSIONADO CON ALMIBAR DE LIMA 	6.0
	TARTA BANOFFE 	5.5
	PIÑA COLADA DE LA SUEGRA	6.0
	FILLOAS RELLENAS DE ARROZ CON LECHE DE COCO Y MANGO AL CARDAMOMO 	4.8

