

BODEGA DE LOS
SECRETOS
TARDES GOURMET

PARA COMENZAR

	MEDIA	ENTERA
Zamburiñas braseadas en aroma de cítricos (4u./6u.)	13 €	19 €
Pulpo a la brasa con aceite de pimentón de la Vera y cremoso de patata trufada	13 €	25 €
Huevos Cabreados con nuestra salsa de ibérico ahumado y toque picante	9 €	17 €
Croquetas caseras de chipirón en su tinta (4u./8u.)	8 €	16 €
Bocaditos crujientes de Kimchi (4u./6u.)	10 €	15 €
Berenjenas en tempura con hummus de piquillos 	9 €	18 €
Pizarra de Jamón ibérico con picos al aceite de oliva	12 €	24 €
Laminas de calabaza asada con cremoso de yogurt y crunch de pistacho 	10 €	20 €
Burrata fresca con tartar de tomate y albahaca 		19 €

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de ibérico con salsa de oporto y patatas	12 €	24 €
Solomillo de vacuno con con nuestra salsa de senderuelas y patatas	14 €	27 €
Lomo de salmón con cremoso de maíz cítrico y encurtidos	12 €	24 €
Tataki tierno de Bonito de Guetaria con aroma de lima y semicrujiente de verduras	12 €	24 €
Raviolis de setas con salsa de queso y trompetas de la muerte 	10 €	20 €
Raviolis de calabaza y Gouda con nuestra salsa al pesto rojo 	10 €	20 €
Steak Tartar de solomillo de vacuno		23 €

PARA TERMINAR ALGO DULCE

Nuestra cremosa tarta de queso casera	7.5€
Homemade creamy Cheese Cake	
Tarta "3 leches" hecha por nosotros	7 €
"3 Leches", homemade three milks sweet dessert	
Tarta tatin de manzana caramelizada y nata de canela.	7.5€
"Tatin" cake and cinnamon cream	
Torrija, la nuestra, la de toda la vida...	8 €
Traditional "Torrija" spanish desert . Sweet milk bread with rumcream	
Arroz con leche con crujiente de caramelo.	6 €
Sweet rice cream with caramelized sugar	
Copa de yogurt cremoso con pure de frutos rojos.	6 €
Creamy Yogurt cup with strawberry puree	
Helados y los sorbetes : chocolate, vainilla antigua, mango, mojito....	6 €
Ice creams and sorbets: chocolate, vintage vainila, mango, mojito	