

AJOBLANCO

PLATO	Gluten		Huevo		Leche		Cacahuets		Soja		Frutos Secos		Apio		Mostaza		Sésamo		Pescado		Crustáceos		Moluscos		Altramuces		Sulfitos		
	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	Ing	Tr	
	Gluten		Huevos		Leche lactosa		Cacahuets		Soja		Frutos secos con cáscara		Apio		Mostaza		Sésamo		Pescado		Crustáceos		Moluscos		Altramuces		Sulfitos		
Entrantes	Anchoas mariposa 000 del Cantábrico de primavera <i>Salted anchovies</i>																			X									
	Ensaladilla con ventresca y mayonesa de coral <i>Potato salad with tuna belly confit & coral mayonnaise</i>	X*		X		X									X					X		X							
	Paletilla ibérica D.O. Guijuelo <i>Cured Jabugo ham D.O. Guijuelo</i>																												
	Croquetas de jamón de bellota <i>Creamy cured Jabugo ham croquettes</i>	X		X		X															X			X					
	Pulpo de las Rías a feira <i>Galician style octopus with smoked pimentón</i>																						X						
	Baba ganoush de berenjena ahumada <i>Smoked aubergine Baba ganoush</i>	X*						X				X						X											
	Las Bravas Ajoblanco de patata y boniato <i>Ajoblanco Patatas Bravas</i>		X		X*		X*																						
	Pan de coca tostado, tomate de colgar y aceite de oliva de arbequina <i>Toasted coca bread</i>	X																											
	Tartar de atún y aguacate Ajoblanco <i>Tuna & avocado tartare Ajoblanco style</i>								X									X		X									
	Ensalada de gamba roja <i>Local red prawn salad</i>						X				X	X										X							
	Ajoblanco de almendras <i>Chilled Ajoblanco almond soup</i>						X				X	X																	
	Burrata <i>Fresh artisan burrata</i>						X				X*																		
Huevo poché de corral con parmetier, jamón ibérico y trufa de verano <i>Poached farmhouse egg</i>				X		X																					X		
Calamar de playa a la andaluza con mayonesa de lima <i>Andalucian style fried calamari from</i>	X		X*		X*														X										
Wok de verduras y gambas al estilo Thai <i>Mini garden vegetable & prawn wok</i>						X															X*								
Arroz Pasta	Paella de pescado y marisco <i>Mixed seafood paella</i>											X								X	X	X						X	
	Rigatoni trufados al parmesano <i>Rigatoni, truffle & parmesan</i>	X		X		X				X*																			
	Arroz meloso de ceps con trufa de verano <i>Wild mushroom & summer truffle paella</i>			X									X																
Pescados	Tataki de atún Ballegó Bluefin, crema de aguacate y tomate soasado <i>Tuna Tataki</i>							X												X								X	
	Calamar a la parrilla con muselina de ajo negro <i>Grilled squid with black garlic muslin</i>			X*																X			X					X	
	Lomo de bacalao confitado, con pil-pil de piquillos <i>Cod fillet confit</i>																			X									
	Pulpo a la parrilla, parmentier de patata y pimentón de la Vera <i>Grilled octopus</i>						X*																						
	Rodaballo con verduras y celeri <i>Chargrilled monkfish, seasonal vegetables</i>						X*						X							X								X	
Carnes	Solomillo de ternera al carbón, parmentier, cebolleta y Oporto <i>Chargrilled fillet of beef</i>						X*							X														X	
	Magret de pato de bellota <i>Chargrilled acorn-fed duck breast</i>						X																						
	Pluma ibérica a la parrilla, berenjena ahumada y chutney de piña <i>Chargrilled Iberian "pluma" pork</i>						X										X*											X	
	Hamburguesa de vaca, queso raclette, cebolla y barbacoa <i>Burger</i>	X*					X*																					X	
	Steak tartar de solomillo de vaca rubia gallega cortado a cuchillo <i>Fillet steak tartar</i>	X*		X											X													X	
	Costillas de Angus asadas al vino tinto del Priorat <i>Slow roasted beef ribs</i>						X							X														X	
Chuletón de vaca rubia gallega <i>Chargrilled Galician blonde prime rib</i>	X*																												
Postres	Eton Mess de la Kate -frutos rojos, nata montada y merengue- <i>Eton Mess de la Kate</i>						X																						
	Coulant de chocolate con helado de vainilla de Madagascar - <i>Chocolate fondant</i>	X		X		X					X																		
	Pastei de queso con pistachos y salsa de mandarina - <i>Cheesecake</i>	X		X		X					X																		
	Torrja caramelizada con helado - <i>Caramelised brioche torrja</i>	X		X		X		X			X																		
	Cre moso de maracuyá y coco con chocolate blanco y lima - <i>Passion fruit mousse</i>			X		X																							
	Sorbete de lima - <i>Lime sorbet</i>		X							X		X																	
	Helado vegano de chocolate negro - <i>Vegan black chocolate ice-cream</i>		X							X		X																	
Helado - <i>Pistachio ice-cream</i>		X		X	X				X	X																			

Ing: alérgeno presente como ingrediente.

Tr: alérgenos presente como traza, por posible contaminación durante su elaboración.

X*: alérgeno presente en la guarnición, salsa o complemento que se puede excluir del plato y servir.