

AJOBLANCO

MENU TAPEO 1

PARA COMPARTIR

Ceviche de mejillón gallego

Jamón Ibérico "Juan Manuel"

Croqueta de gorgonzola y nueces

Verduras a la parrilla, feta con sésamo batido y mantequilla de guindilla

Calamar de playa frito, remoulade y crumble de aceitunas

Risotto de calabaza y crema de parmesano

Secreto a la parrilla, membrillo y parmentier

Patata a la sal con sus hierbas

Pan de masa madre con mantequilla ahumada

POSTRE A ESCOGER

Chocolate, aceite de arbequina, sal y butterscoth praliné

Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada

BODEGA

Afortunado -verdejo- D.O.Rueda

Cueva de Lobos -tempranillo- D.O.Rioja

Agua mineral: Solan de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El postre es uno a escoger por persona.

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU TAPEO 2

PARA COMPARTIR

Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo
Jamón Ibérico "Juan Manuel"
Berenjena, mató y ratafía
Pulpo al olivo Kalamata
Croquetas de aji de gallina
Patata a la sal con sus hierbas
Risotto de langostinos y cítricos
Panceta crujiente, boniato asado, salsa Honey Monster
Envoltini de ternera gallega, setas y queso fundido
Pan de masa madre con mantequilla ahumada

POSTRE A ESCOGER

Sticky toffee pudding: bizcocho de dátiles, tuille, toffee y helado de vainilla
Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada
Chocolate, aceite de arbequina, sal y butterscoth praliné

BODEGA

Afortunado -verdejo- D.O.Rueda
Entrelobos -tinta fina- D.O.Ribera del Duero
Agua mineral: Solan de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El postre es uno a escoger por persona.

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU TAPEO 3

PARA COMPARTIR

Torrija de foie y manzana

Caballa ahumada al roble, rábano picante y verdura encurtida

Jamón Ibérico "Juan Manuel"

Mejillones gallegos crujientes con emulsión de escabeche

Berenjena, mató y ratafia

Croquetas de aji de gallina

Tartar de solomillo de vaca madurada y salsa tonnata

Patata a la sal con sus hierbas

Cappellacci de remolacha, calabaza asada, Idiazabal e hinojo

Lomo bajo de rubia gallega, demi-glace y rábano picante

Pan de masa madre con mantequilla ahumada

POSTRE A ESCOGER

Sticky toffee pudding: bizcocho de dátiles, tuille, toffee y helado de vainilla

Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada

Chocolate, aceite de arbequina, sal y butterscoth praliné

Profiteroles de pistacho con chocolate blanco

BODEGA

Copa de cava

Eresma -verdejo- D.O.Rueda

Almodi -garnacha- D.O.Terra Alta

Agua mineral: Solan de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El postre es uno a escoger por persona.

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU 1

PARA COMPARTIR

Chupito de ajoblanco, caballa ahumada y manzana Granny Smith

Berenjena, mató y ratafía

Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo

Croqueta de aji de gallina

Patata a la sal con sus hierbas

Pan de masa madre con mantequilla ahumada

PRINCIPAL A ESCOGER

Pollo Kiev con parmentier de queso y gravy

Bacalao gratinado, pimiento confitado, patata paja y hierbas

Cappellacci de remolacha, calabaza asada, Idiazabal e hinojo

POSTRE A ESCOGER

Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada

Sticky toffee pudding: bizcocho de dátiles, tuille, toffee Y helado de vainilla

BODEGA

Afortunado -verdejo- D.O.Rueda

Cueva de Lobos -tempranillo- D.O.Rioja

Agua mineral: Solan de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El plato principal y postre se tiene que elegir con 48h de antelación.

En caso de intolerancia alimentaria, comunique con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU 2

PARA COMPARTIR

Mejillones gallegos crujientes con emulsión de escabeche

Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo

Jamón Ibérico "Juan Manuel"

Croqueta de gorgonzola y nueces

Patata a la sal con sus hierbas

Pulpo al olivo Kalamata

Pan de masa madre con mantequilla ahumada

PRINCIPAL A ESCOGER

Lubina a la plancha, bimi y beurre blanc

Magret de pato a la parrilla, chirivía y cebolleta confitada

Lomo bajo de rubia gallega, demiglace y rábano picante

Verduras a la parrilla, feta con sésamo batido y mantequilla de guindilla

POSTRE A ESCOGER

Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada

Sticky toffee pudding: bizcocho de dátiles, tuille, toffee Y helado de vainilla

Profiteroles de pistacho con chocolate blanco

BODEGA

Afortunado -verdejo- D.O.Rueda

Almodí -garnacha- D.O.Terra Alta

Agua mineral: Solan de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El plato principal y postre se tiene que elegir con 48h de antelación.

En caso de intolerancia alimentaria, comunique con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU 3

PARA COMPARTIR

Anchoa cantábrica 000 mariposa, brioche y mantequilla ahumada

Salpicón de marisco en vinagreta

Jamón Ibérico "Juan Manuel"

Croquetas de aji de gallina

Tartar de solomillo de vaca madurada y salsa tonnata

Patata a la sal con sus hierbas

Pan de masa madre con mantequilla ahumada

PRINCIPAL A ESCOGER

Rodaballo a la meuniere, caviar de salmón y verduras

Solomillo de vaca gallega madurada, cebolla caramelizada y salsa de oporto

"Amor de Madre": Steak Pie de la jefa con buey, ceps, trompetas y tuétano

Verduras a la parrilla, feta con sésamo batido y mantequilla de guindilla

POSTRE A ESCOGER

Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada

Sticky toffee pudding: bizcocho de dátiles, tuille, toffee y helado de vainilla

Profiteroles de pistacho con chocolate blanco

Chocolate, aceite de arbequina, sal y butterscoth praliné

BODEGA

Copa de cava

Eresma -verdejo- D.O.Rueda

Ritme -cariñena-garnacha D.O.Priorat

Agua mineral: Solan de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El plato principal y postre se tiene que elegir con 48h de antelación.

En caso de intolerancia alimentaria, comunique con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU AFTERWORK 1

PICA PICA PARA COMPARTIR

Pulpo y patata al olivo

Roll de chistorra, cebolla caramelizada y queso

Croqueta de gorgonzola y nueces

Patatas a la sal con salsa bravísima

BEBIDA

Copa de vino, cerveza o refresco*

PRECIO POR PERSONA

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU AFTERWORK 2

PICA PICA PARA COMPARTIR

Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo
Roll de chistorra, cebolla caramelizada y queso
Pulpo y patata al olivo
Croqueta de aji de gallina
Patatas a la sal con salsa bravísima

BEBIDA

2 Copas de vino, cerveza o refrescos

PRECIO POR PERSONA

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU AFTERWORK 3

PICA PICA PARA COMPARTIR

Mordisco de caballa ahumada, queso crema, rábano picante y verdura encurtida

Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo

Tartar de solomillo de vaca madurada y salsa tonnata sobre pan brioche

Croqueta de aji de gallina

Patatas a la sal con salsa bravísima

Tostada de sobrasada y miel trufada

BEBIDA

3 Copas de vino, cerveza o refrescos

PRECIO POR PERSONA

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.