_MENU TAPEO 1

PARA COMPARTIR

Chupito de ajoblanco de almendra, uva blanca, manzana verde y aceite de hierbas
Jamón ibérico D.O.Guijuelo
Hummus de garbanzos, zhug, crudités y poppadam
Buñuelos de berenjena, miel y queso
Calamar de playa a la andaluza con cítricos
Risotto de setas de otoño y velouté de parmesano
Las bravas Ajoblanco
Secreto a la parrilla, mojo rojo y pico de gallo
Pan de masa madre con tomate

POSTRE

Trufas de chocolate y Baileys, aceite de arbequina y chantilly

BODEGA

Parató -Xarel·lo- D.O.Penedès
Cueva de Lobos -Tempranillo- D.O.Rioja
Agua mineral: Solán de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.
En caso de intolerancia alimentaria, comunique con 48h de antelación.
En función de los cambios solicitados en el menú, se podrá aplicar un suplemento.

_MENU TAPEO 2

PARA COMPARTIR

Chupito de ajoblanco de almendra, uva blanca, manzana verde y aceite de hierbas
Jamón ibérico D.O Guijuelo
Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo
Tiradito de lubina leche de tigre, coco y cítricos
Croquetas de ají de gallina
Puerro asado, mató y romesco
Risotto de langostinos y cítricos
Las bravas Ajoblanco
Milanesa gallega, huevo frito y mantequilla de alcaparras
Pan de masa madre con tomate

POSTRE A ESCOGER

Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada
Trufas de chocolate y Baileys, aceite de arbequina y chantilly

BODEGA

Afortunado -Verdejo- D.O.Rueda
Entrelobos -Tinta fina- D.O.Ribera del Duero
Agua mineral: Solán de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.
El postre deberá escogerse con un mínimo de 72 h de antelación.
En caso de intolerancia alimentaria, comunique con 48h de antelación.
En función de los cambios solicitados en el menú, se podrá aplicar un suplemento.

_MENU TAPEO 3

PARA COMPARTIR

Chupito de ajoblanco de almendra, uva blanca, manzana verde
Anchoa del Cantábrico 000, abierta en mariposa, pan de masa madre y tomate
Jamón ibérico D.O Guijuelo
Stracciatella de burrata, berenjena ahumada, tomates confitados, pistacho, granada y aceite verde
Tartar de vaca madurada y salsa tonnata
Croqueta de ají de gallina
Pulpo a la gallega
Risotto con nero de calamar y gamba roja
Las bravas Ajoblanco
Lomo bajo de rubia gallega, demi-glace y rábano picante
Pan de masa madre con tomate

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake de crema catalana
Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada
Trufas de chocolate y Baileys, aceite de arbequina y chantilly

BODEGA

Copa de cava
Eresma -Verdejo- D.O.Rueda
Almodi -Garnacha- D.O.Terra Alta
Agua mineral: Solán de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.
El postre deberá escogerse con un mínimo de 72 h de antelación.
En caso de intolerancia alimentaria, comunique con 48h de antelación.
En función de los cambios solicitados en el menú, se podrá aplicar un suplemento.

_MENU 1

PARA COMPARTIR

Chupito de ajoblanco de almendra, uva blanca, manzana verde y aceite de hierbas
Jamón ibérico D.O Guijuelo
Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo
Hummus de garbanzos, zhug, crudités y poppadam
Buñuelos de berenjena, miel y queso
Las bravas Ajoblanco
Pan de masa madre con tomate

PRINCIPAL A ESCOGER

Hamburguesa de vaca rubia gallega, pepinillo, salsa secreta y fondant de queso
Bacalao gratinado, pimiento confitado, patata paja y hierbas
Paccheri al tartufo

POSTRE

Trufas de chocolate y Baileys, aceite de arbequina y chantilly

BODEGA

Parató -Xarel·lo- D.O. Penedès
Cueva de Lobos -Tempranillo- D.O.Rioja
Agua mineral: Solán de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.
El plato principal y el postre deben escogerse con un mínimo de 72 h de antelación.
Por favor, comuníquenos cualquier intolerancia alimentaria con 48 h de antelación.
Cualquier cambio en el menú puede conllevar un suplemento.

_MENU 2

PARA COMPARTIR

Chupito de ajoblanco de almendra, uva blanca, manzana verde y aceite de hierbas
Jamón ibérico D.O Guijuelo
Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo
Tiradito de lubina leche de tigre, coco y cítricos
Croqueta de ají de gallina
Las bravas Ajoblanco
Pan de masa madre con tomate

PRINCIPAL A ESCOGER

Lubina al carbón a la donostiarra con bimis
Milanesa gallega, huevo frito, alcaparras y mantequilla de guindilla
Verduras de temporada a la parrilla, feta, sésamo batido y mantequilla de guindilla

POSTRE A ESCOGER

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

BODEGA

Afortunado -Verdejo- D.O.Rueda
Entrelobos -Tinta fina- D.O. Ribera del Duero
Agua mineral: Solán de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.
El plato principal y el postre deben escogerse con un mínimo de 72 h de antelación.
Por favor, comuníquenos cualquier intolerancia alimentaria con 48 h de antelación.
Cualquier cambio en el menú puede conllevar un suplemento.

_MENU 3

PARA COMPARTIR

Anchoa del Cantábrico 000, abierta en mariposa, pan de masa madre y tomate
Jamón ibérico D.O Guijuelo
Stracciatella de burrata, pistacho, tomates confitados,
granada y aceite verde
Tosta de tartar de vaca madurada y salsa tonnata
Croquetas de ají de gallina
Pulpo a la gallega
Pan de masa madre con tomate

PRINCIPAL A ESCOGER

Tataki de atún Bluefin, ajoblanco y almendras
Solomillo de vaca gallega madurada, cebolla caramelizada y
salsa de Pedro Ximénez
Risotto de setas de otoño y velouté de parmesano

POSTRE A ESCOGER

Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada
Sticky toffee pudding: bizcocho de dátiles,toffee y helado de vainilla
Cheesecake de crema catalana
Trufas de chocolate y Baileys, aceite de arbequina y chantilly

BODEGA

Copa de cava
Eresma -Verdejo- D.O.Rueda
Almodí -Garnacha- D.O.Terra Alta
Agua mineral: Solán de Cabras

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.
El plato principal y el postre deben escogerse con un mínimo de 72 h de antelación.
Por favor, comuníquenos cualquier intolerancia alimentaria con 48 h de antelación.
Cualquier cambio en el menú puede conllevar un suplemento.