

Carta de Gastro-Bar

T = tapa · M = media ración · E = ración entera. Unidades y pesos indicados en cada plato.

Platos fríos

Lomo de bellota	M 8 € E 16 €
Presa embuchada	M 8 € E 16 €
Selección de quesos Somnium	M 9 € E 18 €
Ensaladilla cremosa de pulpo cremosa	M 7,5 € E 14 €
Pimientos al carbón aliñados con arenque ahumado	M 7,5 € E 14 €
Gilda XXL con atún marinado	3,8 €/ und
Mini brioche relleno de steak tartar de vaca madurada	8 €/2 und
Tosta de anchoa del cantábrico con crema de sopas de tomate extremeña	8 €/2 und

Platos calientes

Foie a la brasa sobre pan francés y chutney de higos	T 4,5 €/1 und M 9 €/2 und E 18 €/4 und
Alcachofas a la brasa con crema de foie	T 3,75 €/1 und M 7,5 €/2 und E 15 €/4 und
Croquetas de gamba roja con panceta ibérica	T 3,5 €/2 und M 7 €/4 und E 14 €/8 und
Croquetas de jamón ibérico con crema de tomate estofado	T 3,5 €/2 und M 7 €/4 und E 14 €/8 und

Huevos trufados con atún marinado	M 7,25 € E 14,5 €
Vieiras concha abanico a la brasa con glaseado de jugo de carne	3 €/ und
Bikini de manitas de cerdo con salsa brava y limón asado	7 €
Rabas de calamar de potera con wok de verduras	12 €/200-300 g
Gamba blanca a la brasa	M 12 €/125 g E 24 €/250 g
Hamburguesa de angus con crema de piparras aliñadas, queso de ajo negro y láminas de alcachofas confitadas	16 €
Hamburguesa de mogote ibérico queso de oveja en manteca, papada ibérica y mermelada de higos	16 €
Pluma ibérica	M 9,75 €/120-130 g E 19,5 €/220-240 g
Secreto ibérico	M 9 €/120-130 g E 18 €/220-240 g
Lomo bajo de ternera extremeña	19 €/300 g
Chuletón de la casa	34 €/kg 800 g-1 kg

Postres

Arroz con leche cremoso con toffe de canela	5 €
Brownie de chocolate y café con helado de dulce de leche	5,8 €
Tarta de queso de cabra cremosa con frutos rojos estofados	5,8 €
Flan de galletas rizadas de vainilla	5 €
Tarta de manzana del yayo Carlos	5,5 €
Pan, chocolate y aceite	5 €

Consulta disponibilidad, ingredientes, alérgenos y trazas con nuestro equipo antes de pedir.