

LA MESTIZA

CARTA MEDIO DÍA

BARRA CERO

Nuestros pescados pasan por un proceso de congelación a menos 60*

- CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA DE LA REGIÓN D.O.P
- O-TORO CATALANA
- TARTAR DE LOMO DE ATÚN ROJO
- CRUDO DE LECHA CON LICUADO DE PEPINO Y MANZANA ÁCIDA

EASY RUN

- OSTRA (*Les Huîtres de Nathalie & Sebastien*) , SANDÍA , OPORTO Y FINGER LIME
- SAAM DE BONITO ESCABECHADO, ALBAHACA Y TOTOPOS
- EMPANADA COLOMBIANA DE ABANICO IBÉRICO, PICO DE GALLO Y MAYO JAPO
- CORVINA ALIÑADA Y FRITA, ROMESCO DE AJO NEGRO, PESTO DE RÚCULA Y PIPAS DE CALABAZA
- NIGURI DE CAUSA LIMEÑA, SALMÓN, EMULSIÓN DE MOSTAZA Y PERICANA DEL MOSQUI
- NIGURI DE BOQUERÓN AL AJILLO
- CROQUETA DE TXANGURRO / CROQUETA DE CECINA

PLATOS FRÍOS

- ENSALADA DE ALGAS, TRIGO, PONZU, CALAMAR
- COGOLLOS A LA BRASA, AJO BLANCO DE CHUFA, SARDINA AHUMADA, GOUDA CURADO, NUEZ MOSCASA Y MOSCATEL
- ESCABECHE, PESCADO DEL DÍA

PLATOS CALIENTES

- BOGAVANTE A LA ANDALUZA, SUQUET THAI DE SUS CABEZAS, PAN ROTI Y ALIOLI DE KAFIR *“Signature Dish”*
- HUEVO 62*, 50', CARBONARA DE SOBRASADA, VICHISOISSE, PUERRO NOISETE, PECORINO Y CORTEZA DE CERDO
- CARRILLERA DE ATÚN GLASEADA

SAL, CARBÓN Y HUMO

Todos nuestros pescados están cocinados en horno de brasas, adquiriendo un ahumado natural

- SAL: DORADA, LUBINA (*Piezas entre 1kg y 1,2kg*)
- CARBÓN: PIQUILLOS DEL MODESTO A LA BRASA, OPORTO, NUECES Y GORGONZOLA
- HUMO: MEJILLONES A LA BRASA, MANTEQUILLA DE CURRY ROJO, ALMENDRA, PEREJIL Y LIMÓN

BRASAS

- DORADA, LUBINA (*Piezas entre 1kg y 1,2kg*)
- SOLOMILLO DRY AGED 200gr, FOIE Y SETAS
- LOMO ALTO DRY AGED
- CHULETA DRY AGED
- PRESA 100% IBÉRICA DE BELLOTA
- ALBACORA DE ALMADRABA
- LECHA DE ALMADRABA
- RODABALLO GETARIA (*Piezas entre 1kg y 1,1kg*)

ARROCES *Mínimo 2pax.*

Contamos con distintas variedades de arroces, todos ellos trabajados de manera artesanal desde Molino Roca. Puede sustituir el arroz por fideuá de fideo fino en todas las elaboraciones.

- ARROZ ABANDA
- ARROZ DE MATANZA DE ALMADRABA
- ARROZ DE VERDURAS A LA BRASA
- ARROZ DE PICHÓN, BOGABANTE Y FOIE
- CALDERO DE PATO Y ANGUILA (*por encargo*)
- ARROZ DE CHULETA DRY AGED, BOLETUS Y FOIE
- ARROZ DE CARABINEROS
- ARROZ NEGRO
- ARROZ DE POLLO Y ALCACHOFAS

POSTRES

Todos los helados que trabajamos son del heladero artesano Rubén Alvarez, del 33/35 Studio.

- TIRAMISÚ, HOJALDRE , KUMQUAT Y HELADO DE NARANJA COINTREAU
- CREMOSO DE CHOCOLATE Y GALLETA LOTUS CON HELADO DE CAFÉ NARIÑO
- COCO LIMÓN Y ALBAHACA CON HELADO DE COCO LIMA
- STRUDEL DE MANZANA Y HELADO DE CACAHUETE

Servicio de pan y aperitivo 1,80€ por persona

MENÚ MEDIO DÍA

AL CENTRO DE MESA:

- APERITIVO Y PAN DE LA CASA
- A ELEGIR:
 - ENSALADA DE TOMATE Y SALAZONES
 - ENSALADA DE TOMATE Y BURRATA
- CORVINA ALIÑADA Y FRITA, ROMESCO DE AJO NEGRO, PESTO DE RÚCULA Y PIPAS DE CALABAZA

TERMINE INDIVIDUAL:

- A ELEGIR UNA OPCIÓN:
 - ARROZ ABANDA
 - ARROZ DE MATANZA DE ALMADRABA
 - ARROZ DE VERDURAS
 - ARROZ NEGRO
 - ARROZ DE POLLO Y ALCACHOFAS

POSTRE: MILHOJA DE MASCARPONE Y HELADO DE CAFÉ

UNA BEBIDA INCLUIDA

* Menú mínimo 2 pax

* Café o infusiones no incluidos

LA MESTIZA

CARTA NOCHE

BARRA CERO

- CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA DE LA REGIÓN D.O.P
- CEVICHE AL MOMENTO DE BERBERECHOS (*Ribeira de la ría de noia*)
- CEVICHE AL MOMENTO DE NAVAJA (*Ribeira de la ría de noia*)
- O-TORO CATALANA
- TARTAR DE LOMO DE ATÚN ROJO
- STEAK TARTAR DE VACA VIEJA, HELADO DE MOSTAZA VERDE
- CRUDO DE LECHA CON LICUADO DE PEPINO Y MANZANA ÁCIDA
- CABALLA MARINADA, GAZPACHO DE REMOLACHA Y GELATINA DE CHÍA
- TORO KIZAMI Y ALBAHACA THAI

EASY RUN

- OSTRA N*2 (*Les Húîtres de Nathalie & Sebastien*) , SANDÍA , OPORTO Y FINGER LIME
- SAAM DE BONITO ESCABECHADO, ALBAHACA Y TOTOPOS
- INFLADITAS DE CHATITO “KILL-BILL”, AJIGUATE Y JUGO DE REMOLACHA ACIDULADA “Signature Dish”
- EMPANADA COLOMBIANA DE ABANICO IBÉRICO, PICO DE GALLO Y MAYO JAPO
- CORVINA ALIÑADA Y FRITA, ROMESCO DE AJO NEGRO, PESTO DE RÚCULA Y PIPAS DE CALABAZA
- NIGUIRI DE CAUSA LIMEÑA, SALMÓN, EMULSIÓN DE MOSTAZA Y PERICANA DEL MOSQUI
- NIGUIRI DE BOQUERÓN AL AJILLO
- GYOZAS DE CONEJO, HOISING DE FRAMBUESAS Y SU JUGO “Signature Dish”

PLATOS FRÍOS

- ENSALADA DE ALGAS, TRIGO, PONZU, CALAMAR
- COGOLLOS A LA BRASA, AJO BLANCO DE CHUFA, SARDINA AHUMADA, GOUDA CURADO, NUEZ MOSCASA Y MOSCATEL
- CARPACHO DE PRESA IBÉRICA, MAYO DE ÑORAS, CREMA DE PISTACHO Y PARMESANO, ALIÑO DE MOSTAZA Y LIMA
- ESCABECHE, PESCADO DEL DÍA

PLATOS CALIENTES

- BOGAVANTE A LA ANDALUZA, SUQUET THAI DE SUS CABEZAS, PAN ROTI Y ALIOLI DE KAFIR “Signature Dish”
- BOCATA “MADRIZ”; MEDIANOCHE DE MANTEQUILLA, CALAMARES A LA ROMANA, MAHONESA DE CHILE TATEMADO Y JUGO DE CALLOS “Signature Dish”
- TUÉTANO A LA BRASA, TIRADITO DE VIEIRAS, LAPSANG, SABAYÓN DE FISH SAUCE Y MOSTAZA VERDE
- HUEVO 62*, 50', CARBONARA DE SOBRASADA, VICHISOISSE, PUERRO NOISETE, PECORINO Y CORTEZA DE CERDO
- PICHÓN NIPÓN; CREMA DE MISO BLANCO, YAKITORI DE INTERIORES, CRUDO DE DAIKON, RAÍZ DE LOTO Y JUGO DE SHITAKE
- PORK TORO BELLY AL CARBÓN Y CREMA DE COLIFLOR ESCALDADA
+ Extra: Caviar Nacarii lata 10gr
- CARRILLERA DE ATÚN GLASEADA

BRASAS

- DORADA, LUBINA (*Piezas entre 1kg y 1,2kg*)
- SOLOMILLO DRY AGED 200gr, FOIE Y SETAS
- LOMO ALTO DRY AGED
- CHULETA DRY AGED
- PRESA 100% IBÉRICA DE BELLOTA
- ALBACORA DE ALMADRABA
- LECHA DE ALMADRABA
- RODABALLO GETARIA (*Piezas entre 1kg y 1,1kg*)

SAL, CARBÓN Y HUMO

Todos nuestros pescados están cocinados en horno de brasas, adquiriendo un ahumado natural

- SAL: DORADA, LUBINA (*Piezas entre 1kg y 1,2kg*)
- CARBÓN: PIQUILLOS DEL MODESTO A LA BRASA, OPORTO, NUECES Y GORGONZOLA
- HUMO: MEJILLONES DE BOUCHOT A LA BRASA, MANTEQUILLA DE CURRY, ALMENDRA, PEREJIL Y LIMÓN

POSTRES

Todos los helados que trabajamos son del heladero artesano Rubén Alvarez, del 33/35 Studio.

- TIRAMISÚ, HOJALDRE , KUMQUAT Y HELADO DE NARANJA COINTREAU
- CREMOSO DE CHOCOLATE Y GALLETA LOTUS CON HELADO DE CAFÉ NARIÑO
- COCO LIMÓN Y ALBAHACA CON HELADO DE COCO LIMA
- STRUDEL DE MANZANA Y HELADO DE CACAHUETE

Servicio de pan y aperitivo 1,8€ por persona