

# LA MESTIZA

CARTA NOVIEMBRE 2023

## EASY RUN

Término acuñado en Palera. Año 2017.

La parte más dinámica de la carta. Con él identificamos referencias de bocado que reclaman ser comidas con las manos y que pueden salir ligeras desde cocina, permitiéndote a ti comenzar con el juego de sabores. Ya te encuentras en un sitio diferente, vas a vivir una experiencia.

- ARROZ CRUJIENTE, TARTAR DE TOMATE SECO Y MAYONESA DE AMONTILLADO
- EMPANADILLAS DE RABO GUISADO, CÚRCUMA Y PEPINO ENCURTIDO
- CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO CON MAYONESA DE PIMIENTOS FRITOS
- SAMOSAS DE GALLINA EN PEPITORIA, COCO, PISTACHO E HINOJO ENCURTIDO
- BRIOCHE SAVARÍN DE CORDERO, YOGUR, MENTA Y RAS EL HANOUT

## BARRA CERO

Termino acuñado en Bluefish. Año 2018

Barra cero grados o barra de crudos. Surge de la necesidad de combinar una parte de la carta basada en los crudos (sin cocinar) pero con la exigencia de jugar con el producto en cortes, aliños y elaboraciones, tanto asiáticas como sudamericanas, con sabores desde los más picantes / ácidos a los más profundos, dulces y untuosos.

- TARTAR DE LOMO DE ATÚN ROJO
- STEAK TARTAR DE VACA VIEJA
- TATAKI DE BONITO DE ALMADRABA, EMULSIÓN DE JENGIBRE Y CHUTNEY DE MANGO
- CEVICHE DE MERO, LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ Y MELOCOTÓN

## PLATOS FRÍOS

Surgieron en la primera propuesta de Palera, era uno de los tres bloques principales.

Este apartado nos sirvió para identificar rangos de temperatura de una serie de platos tradicionales de nuestra tierra pero con una propuesta diferente e internacional.

- SERROUDA DE BERENJENAS Y HUMUS, TARTAR DE TOMATE Y PAN DE YOGURT
- SWEET CORN BURRATA: ENSALADA DE BURRATA CON CREMA DE MAÍZ ASADO Y TOTOPOS
- ENSALADILLA DE BONITO, NAPADA DE MAYO DE ZANAHORIAS EN ESCABECHE Y ARROZ INFLADO

## PLATOS CALIENTES

Este apartado nos traslada a diferentes capitales del mundo en los que el comer un plato caliente en la calle se convierte en el momento más importante del día.

Esto nos permite cocinar sin ataduras donde lo más importante es ser goloso y disfrutar.

- ZARANGOLLO PALERA: HUEVO 62° 50', CREMA DE PATATA, CALABACÍN A LA LLAMA, TIERRA DE CEBOLLA Y HOLANDESA DE MISO
- OREJA DE ATÚN GLASEADA, SALSA DE PERAS ASADAS Y ARROZ NEGRO ALIÑADO
- TATIN DE PUERROS, VICHISOISSEY DEMI VEGETAL
- UDÓN DE CARRILLERAS CON CREMA DE SETAS Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

## BRASAS

Lo que comenzó en Palera como una forma muy primitiva y pura de cocinar con brasas, humos y fuego en horno jasper, ha evolucionado hasta nuestros días con una propuesta trabajada y sutil de producto.

- SOLOMILLO DRY AGED A LA BRASA
- ENTRECOTTE DE LOMO ALTO
- PLUMA 100% IBÉRICA
- RODABALLO
- LUBINA

## ARROCES Mínimo 2pax. - Solo a Medio Día ☀

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

- ARROZ DEL SENYORET
- ARROZ NEGRO CON CALAMAR NACIONAL
- ARROZ DE LA HUERTA
- ARROZ DE PULPO, CALABAZA Y AJO NEGRO
- ARROZ DE SECRETO IBÉRICO, HABITAS Y BIMBI
- ARROZ DE COSTILLA DE ANGUS Y BOLETUS
- ARROZ DE CIGALA, BUTIFARRA Y CHIQUILLO MURCIANO
- CALDERO CON CARPACCIO DE GAMBA Y HUEVAS DE SALMÓN

## POSTRES

- MOUSSE DE YOGUR CON TEXTURAS DE HIGO
- HOJALDRADO DE MASCARPONE CON PISTACHOS
- TARTAleta DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

