

# La Grillera

Tableta de foie curado en sal con compota de manzana y pimienta rosa



Ración.- 16.00€

Croquetas cremosas de chuleta de Rubia Gallega madurada con picanha +45dias



4 unidades.- 14.00€

Puerro a la llama, queso de hierbas de monte y almendras, y cecina de Angus de Discarlux



Ración.- 16.50€

Brócoli al vapor, escabeche de zanahoria y crudo de atún rojo Balfego



Ración.- 15.50€

"Nuestra César" de cogollos asados, parmesano y pollo ecológico frito



Ración.- 16.50€

Arroz seco de rabo de toro estofado



½ ración.- 24.00€ Ración.- 40.00€

Panceta de cerdo Duroc asada a baja temperatura con encurtidos



Ración.- 18.50€

Jarrete de cordero marinado en miel ahumada y soja con emulsión de piparras



Ración.- 22.50€

Chuleton de vaca de raza Rubia Gallega +60 días de maduración

Ración al peso.- 79.00€/Kg

Guarnición de patata frita hojaldrada y mayonesa de curri amarillo.- 7.50€

Steak tartar "tradicional" de picanha madurada de vaca y helado casero de mostaza



½ ración.- 15.50€ Ración.- 28.50€

Presa ibérica ligeramente ahumada, crema de apionabo asado y avellana y champiñones escabechados



Ración.- 22.50€

Brazo de pulpo a la plancha con espuma de idiazábal y tierra de jamón frito



Ración al peso.- 25.00€/100gr.

Tiras de lubina frita, mahonesa de soja, brotes con vinagreta de alcaparras y emulsión de tomate seco



Ración.- 21.50€

Cocochas de bacalao "el Barquero", lentejas Beluga con verduritas y curri rojo y aire de piparras



Ración.- 25.50€

Pannacotta de nata fresca, ensalada de anisados, polen y flores y vinagre Forvm  
30 soleras



Ración.- 8.00€

Gintonic al plato: gelatina de gintonic, almíbar de enebro, helado de limón y espuma de flor de hibiscus



Ración.- 7.50€

Fondant de chocolate 72%, helado casero de tomillo y AOVE de arbequina sin filtrar



(Preparación 12 minutos aprox.) Ración.- 9.00€

Nuestra Lemon Pie



Ración.- 8.00€

Y PARA MARIDAR EL POSTRE...

Sidra de hielo "Valveran 20 manzanas" (Sariego) copa 6cl.- 7'00€ botella 37'5cl.- 40'00€

"Vi de glass" gewürztraminer (Penedés) copa 6cl.- 7'00€ botella 37'5cl.- 40'00€

Vino tinto dulce "Bila-Haut" (Banyuls) copa 6cl.- 3'60€ botella 50cl.- 28'80€

PX "Fernando de Castilla" 10 años (Jerez) copa 6cl.- 3'40€ botella 75cl.- 39'90€

Cesta de pan.- 2,50 €

Lácteos

Mostaza

Gluten

Apio

Soja

Moluscos

Huevos

Altramuces

Sulfitos

Sésamo

Crustaceos

Cacahuetes

Frutos secos

Pescados