



# Verano

*Aspilicueta*™

## CHACINAS Y QUESOS PARA EMPEZAR

	ración	media
· Jamón ibérico de bellota (100gr)	22,50€	12,50€
· Caña de lomo ibérica de bellota (100gr)	22,50€	12,50€
· Morcón de presa ibérica de bellota (100gr)	18,50€	9,50€
· Salchichón ibérico de bellota (100 gr)	14,50€	7,50€
· Surtido serrano (130gr)	22,50€	
· Queso de cabra semicurado Payoyo en pastoreo (180gr)	17,50€	9,50€
· Queso Apolonio mezcla en aceite (180gr)	17,50€	9,50€
· Queso azul alemán 4 semanas de maduración (180gr)	14,50€	7,50€
· Queso viejo de oveja con trufa negra (180gr)	17,50€	9,50€
· Surtido de quesos (250gr)	22,50€	12,50€

## SEGUIMOS CON ALGUNOS ENTRANTES FRÍOS

	ración	tapa
· Aceitunas gordales		1,50€
· Salpicón de langostinos sobre salmorejo de frambuesa	10,50€	4,20€
· Nuestra ensaladilla de carabineros en su propio jugo	11,50€	4,80€
· Tomate de los Palacios con vinagreta de albahaca coronado con tronco de bonito en aceite de oliva	10,50€	
· Ensalada Karbonera: Hojas tiernas, tomate cherry y crujiente de pollo; todo ello bañado en mahonesa de anchoas y espolvoreado con queso parmesano	9,50€	
· Anchoas del cantábrico con sus panecitos en aceite de oliva		3,50€/ud
· Salmorejo de frambuesa con polvo de anacardos y nieve de queso de cabra		4,20€



## ENCENDEMOS LOS FOGONES

- Patatas bravas a nuestro estilo; con cola de toro y salsa chipotle 11,50€
- Flor de alcachofa a la plancha con langostinos al ajillo y lascas de jamón 16,50€
- Pisto agridulce con huevo a baja temperatura 10,50€
- Espinacas con garbanzos al estilo tradicional 10,50€
- Brochetas de pollo teriyaki sobre verduritas de temporada (4 unidades) 16,80€
- Wok de presa ibérica de bellota con verduras al estilo asiático 16,50€

## UNA DE HUEVOS.

- Huevos rotos con jamón ibérico de bellota 16,50€
- Huevos fritos con escombros de patatas y carabineros 19,50€

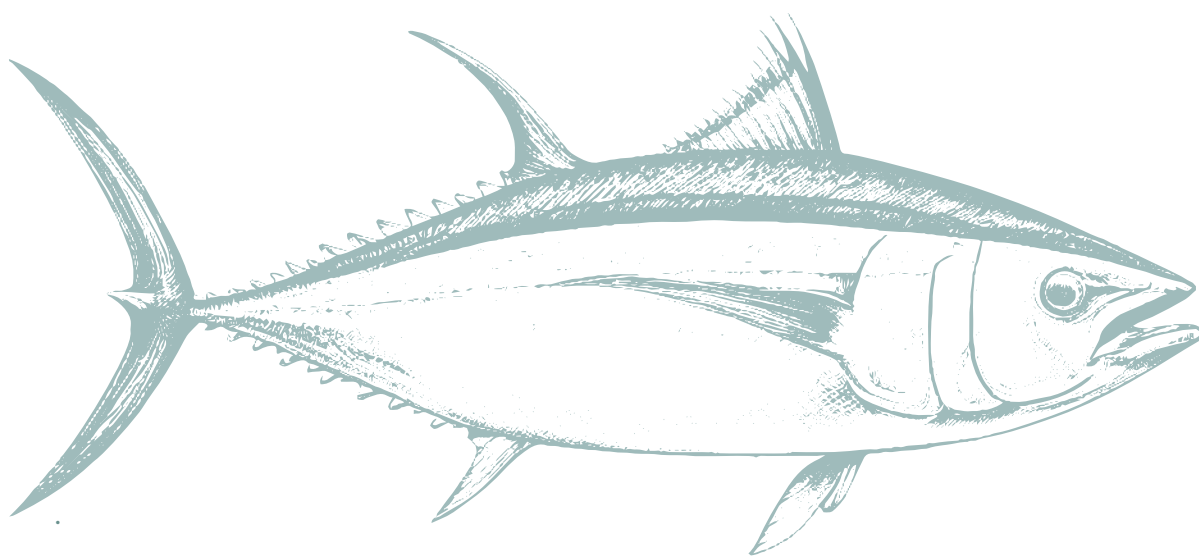
## FRITURA SEVILLANA

- Surtido de croquetas (9 unidades, 3 variedades) 12,00€
- Taquitos de bacalao acompañados de mahonesa de mojito 14,50€
- Chocos fritos con surtido de mahonesas caseras 14,50€
- Boquerones sin sus espinas 14,50€

## ENAMORADOS DEL ATÚN

El atún que usamos para la elaboración de nuestros platos consta de ejemplares adultos salvajes capturados con técnicas de pesca sostenibles.

Son pescados, alimentados y extraídos a demanda, siguiendo la técnica japonesa del ike jime. Cada uno de estos productos va acompañado de una etiqueta que permite la trazabilidad de la pieza desde el mar hasta el plato.



- Tataki de atún acompañado de algas wakame, crema de wasabi y mahonesa de soja 21,50C
- Sashimi de atún con mayo miso trufada 21,50C
- Tartar de atún con aguacate, junto con sus cremas de kimchee y wasabi 21,50C
- Tosta de tartar de atún con mahonesa trufada 6,20C/ud
- Ventresca de atún a la plancha sobre cama de patata crema con ajillo japonés 26,50C
- Trilogía de atún (degustación de tartar, sashimi y tataki) 34,50C

## SEGUIMOS NAVEGANDO

- Pulpo a la brasa con parmentier de patatas y emulsión de pimentón de la vera 14,50€
- Bacalao confitado en aceite de oliva sobre crema de pimientos del piquillo y galletas María, además de gratinado con mahonesa de ajos tostados 18,50€

## NUESTROS ARROCES

- Arroz meloso con cola de toro. Plato individual 12,50€
- Arroz meloso con carrillera ibérica. Plato individual 12,50€
- Arroz del señorito con carabineros. Mínimo 2 pax 21,50€/per

## DE LA SIERRA

- Carrillera ibérica de bellota al pimentón de la vera sobre rebuchón de patatas 14,50€
- Cola de toro con patatas fritas 18,50€
- Presa ibérica de bellota a la brasa 21,50€
- Entrecote de vaca a la brasa (maduración de 30 días) 21,50€
- Solomillo de ternera con foie de pato a la plancha 24,50€
- Chuletón de vaca asturiana del valle a la brasa (180 días de maduración) 110€/kg
- Cuarto de cochinito al horno con sus patatas fritas y pimientos del padrón 48,50€

## MOMENTO DULCE.

- Flan de almendras napado en crema de leche condensada y galleta 6,50€
- Tarta de queso semicurado sobre sopa de frutos rojos bañada en dulce de leche 6,50€
- Crema de chocolate blanco acompañada de piña flambeada con Malibú 6,50€

\* El coste del servicio por comensal es de 1,50 euros. | \*Disponemos de carta de alérgenos. | \*Precios con IVA incluido.