

BACK



Menú Bajadilla 3.0

Pequeñas Locuras a modo de aperitivo...

Ostra perla negra.. Aliño de tomate picante y pimiento rojo.

Chicle-foie.. Escabeche de perdiz apistachado.

Sándwich-vegetal.. Tartar de tomate y mostaza.

Pulpo aliñado.. Papa amarilla y sésamo negro.

Croqueta de carabineros.. Crispy y jugo de sus cabezas.

Buñuelo de queso Payoyo.. Manzana y especias chinas.

Guiso de rabo de toro.. puré cremoso de apio-nabo y frutos secos.

Para Terminar y de manera individual...

Vieira curada en sal cítrica con pipirrana cítrica de alcachofas.

Salmón macerado y en parrilla, acompañado de puré de berenjena con láminas de bonito seco.

Carrillera de ternera glaseada, puré cremoso de patata y vinagreta de setas silvestres.

Postre...

Chocolate blanco de otra época.

Vainilla, aceite de oliva y yuzu.

Vinos de la Casa, Cerveza, Agua, Refrescos

