

CARTA DE TEMPORADA

		Alérgenos
Cecina curada de León con Aceite de Oliva Virgen extra.....	12€ ½ 7€	
Nuestra Selección de Quesos.....	14€ ½ 8€	(7,8)
Caramelos de Morcilla con Manzana verde, Nueces y Cítricos.....	9€/6 unidades	(1,3,8)
Croquetas de Cecina y Queso de cabra.....	12€ /6 unidades	(1,3,7)
Croquetas de Gambas.....	12€ /6 unidades	(1,2,3,4,7)
Foie Micuit de Pato, semillas de Amapola y vinagre agridulce.....	15€ ½ 8€	(12)
Ensalada de Rablé de Conejo escabechado y vinagreta de Verduritas.....	14€	(7,9,12)
Espárragos blancos, Huevas de Trucha y Praliné de Avellana.....	12€	(4,7,8)
Tartar de Atún rojo de almadraba con Alga nori en tempura.....	18€	(1,4,6,10,11,12)
Gyozas de Txangurro, huevas de Tobiko y Kimchi.....	12€	(1,2,3,4,6,11,12)
Tronco de Pulpo a la Gallega.....	18€	(2,4,7)
Arroz cremoso de Boletus con Presa ahumada, mostaza y avellana.....	16€	(3,7,8,10,12)
Alcachofas confitadas, Vieiras y Tupinambo con Foie escabechado.....	16€	(7,12,14)
Arroz costrado de Cachón con Guisantes frescos ahumados.....	16€	(4,7)
Caldo Dashi, Presa ibérica y Verduras de temporada.....	12€	(4,6)
	.X.X.X.X.X.X.X.	
Merluza de pincho del Cantábrico, Perrechicos y escabeche de Mejillón.....	21€	(4,7,14)
Lomo de Bacalao asado, Boletus a la Burgalesa y velo de Panceta Ibérica...	20€	(1,4,12)
Pescado del día a la Bilbaína.....	s/m€	(4,12)
Filloa de carnitas de Cordero estilo mexicano.....	16€	(1,3,7)
Guiso de Callos de Ternera a la burgalesa.....	15€	
Rabo de Vacuno deshuesado al Vino tinto de Ribera y Tubérculos.....	19€	(7,12)
Lomo de Ciervo en tataki con salsa de Chalotas.....	18€	(7,12)
Codorniz laqueada con falso Risotto de Trigo tierno, Maiz y Parmesano.....	16€	(1,6,7,12)
Chuleta de Vaca Simmental al corte (>500 grms) con Pimientos de Padrón ..	55€ /kgr	(1)

CARTA DE TEMPORADA

Serqi Restaurante

Menú Origen

Aperitivo del día
Croqueta de Gamba
Espárragos blancos, Huevas de Trucha y Praliné de Avellanas
Caldo Dashi, Presa ibérica y Verduras de temporada
Arroz costrado de Cachón con Guisantes frescos ahumados
Merluza de pincho, Perrechicos y escabeche de Mejillón
Lomo de Ciervo en tataki con salsa de Chalotas
Daiquiri de Lima-Limón
Composición de Frutas de temporada

45€

Menú Terruño

Aperitivo del día
Espárragos blancos, Huevas de Trucha y Praliné de Avellanas
Arroz cremoso de Boletus con Presa ahumada, Mostaza y Avellana
A elegir entre:
Lomo de Bacalao asado, Boletus a la Burgalesa y velo de Papada Ibérica
o
Filloa de carnitas de Cordero estilo mexicano
Reinterpretación del Lemon Pie

34€

Tanto el Menú Degustación *ORIGEN* como *TERRUÑO* se servirá por mesa completa y bajo reserva previa.
En función del mercado pueden sufrir alguna variación.
Precio por persona, bebida aparte.

Serqi Vidal Restaurante

IVA INCLUIDO

Alérgenos (los números se corresponden con cada alérgeno)



CARTA DE TEMPORADA

Serqi Vidal Restaurante

Postres

- *Torrija de Chocolate Blanco, Crema Inglesa de Cardamomo y Sorbete de Maracuyá.....7€
- *Tarta de Queso con Frutos rojos.....5€
- *Reinterpretación del Lemon Pie.....7€
- *Coulant de Chocolate negro con Frambuesa y Helado de vainilla de Veracruz.....8€
- *Otro concepto del "Daiquiri de Mango".....6€
- *Composición de Frutas de temporada.....7€
- *Nuestra Selección de Quesos..... 8€

Vinos Dulces por copas

- Moscatel MR Telmo Rodríguez_Málaga.....5,50€
- Pedro Ximénez Hidalgo_Jerez de la Frontera.....4,50€
- Cream El Maestro Sierra_Jerez de la Frontera.....3,90€
- Kracher Auslese Cuvée_Austria.....5,50€
- Oporto Ruby Van Zellers_Portugal.....3,50€
- Oporto Tawny San Leonardo_ Portugal.....4,50€

Vinos Generosos por copas

- Manzanilla Maruja_Sanlúcar de Barrameda.....3,20€
- Amontillado Juan Piñero_Jerez de la Frontera.....4,50€
- Oloroso Gobernador Emilio Hidalgo_Jerez de la F.....4,50€
- Palo Cortado J. Piñero Gr Duke_Jerez de la Front.....4,50€