

# 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.....	10,50€ /6 unidades	(1,3,7)
Croquetas de Gambas.....	10,50€ /6 unidades	(1,2,3,4,7)
Foie Micuit de Pato, semillas de Amapola y vinagre agridulce.....	14€ ½ 8€	(12)
Ensalada de Rablé de Conejo escabechado y vinagreta de Verduritas.....	12€	(7,9,12)
Salmón marinado, Queso de cabra, Eneldo y Guacamole.....	12€	(3,4,7,12)
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.....	17€	(2,4,7)
Arroz cremoso de Boletus con Presa ahumada, mostaza y avellana.....	14€	(3,7,8,10,12)
Carbonara de guiso de Shiitake y Vieira.....	12€	(3,7,12,14)
Pote de Castañas (potaje de castañas con compango asturiano).....	10€	(8)
Salteado de Habitas y Chipirones con Ajos confitados.....	16€	(4,12)
	.X.X.X.X.X.X.	
Merluza de pincho del Cantábrico a la meuniere con noisette de Coliflor.....	19€	(1,4,7)
Lomo de Bacalao asado, Boletus a la Burgalesa y velo de Panceta Ibérica...	19€	(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.....	14€	
Rabo de Vacuno deshuesado al Vino tinto de Ribera y Tubérculos.....	18€	(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.....	15€	(1,6,7,12)
Entrecot de Vacuno raza Simmental al corte con hueso (>500 grms)		
con Pimientos de Padrón .....	50€ /kgr	(1)

# Carta de Temporada

Alma Restaurante

## Menú Origen

Aperitivo del día

Croqueta de Cecina y Queso de Cabra

Salmón marinado, Queso de cabra, Eneldo y Guacamole

Arroz cremoso de Boletus con Presa ahumada, mostaza y avellana

Salteado de Habitas y Chipirones con Ajos confitados

Merluza de pincho a la meuniere con noisette de Coliflor

Filloya de carnitas de Cordero estilo mexicano

Manzana verde, Menta y Albahaca

Reinterpretación del Lemon Pie

42€

## Menú Terruño

Aperitivo del día

Ensalada de rablé de Conejo escabechado y vinagreta de Verduritas

Gyozas de Txangurro, Huevas de Tobiko y Kimchi

A elegir entre:

Lomo de Bacalao asado, Boletus a la Burgalesa y velo de Papada Ibérica

o

Codorniz laqueada con falso Risotto de Trigo tierno, Maiz y Parmesano

Torrija de Chocolate blanco, crema inglesa de Cardamomo y Sorbete

30€

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.

Alma Restaurante

### IVA INCLUIDO

Alérgenos (los números se corresponden con cada alérgeno)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE ALTRAMUCES Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS