

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)
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.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

Menú Origen

Aperitivo del día
Croqueta de Cecina y Queso de Cabra
Salmón marinado, Queso de cabra,
Eneldo y Guacamole
Arroz cremoso de Shiitake con Presa
ahumada, mostaza y avellana
Salteado de Habitas y Chipirones con Ajos
confitados
Merluza de pincho a la meuniere con
noisette de Coliflor
Filloa de carnititas 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)



Postres

- *Torrija de Chocolate Blanco, Crema Inglesa de Cardamomo y Sorbete de Maracuyá.....6€
- *Tarta de Queso con Frutos rojos.....5€
- *Reinterpretación del Lemon Pie.....6€
- *Coulant de Chocolate negro con Frambuesa y Helado de vainilla de Veracruz.....7€
- *Otro concepto del "Margarita"6€
- *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€

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€