

la Casona

del Mesonero

ENTRANTES Y PICOTEO

- Torta de Inés Rosales con atún rojo, guacamole, queso trufado y pampiroldas de teriyaki. 15€
- Chili Crab frito en Pan Bao al más puro estilo de Singapur. 16€
- Huevos rotos con chistorra de Navarra y salsa de piparras a la sidra. 15€
- Gratinado de queso provolone al pesto rosso de sobrasada de la sierra de Tramuntana. 16€
- Flor de alcachofa sobre patata panadera, huevos rotos y trufa negra de verano. 18€
- Tendedero de anchoas de Santoña acompañado de pan crujiente aliñado. 18€
- Croquetas cremosas de jamón mangalica húngaro de Montenevado arropadas con su manto. 15€
- Mollejas de lechal salteadas a la vieja usanza y nuestro toque Wild Food. 20€
- Parrillada de verduras con queso de cabra y salsa salvitxada. 15€
- Cestillo de verduras con alioli de colores. 15€

ENSALADAS

- Ensalada César con pollo crujiente adobado, cherrys, parmesano y cebolla frita. 14€
- Salmón salvaje de Alaska ahumado en frío, burrata fresca y aliño de miel-mostaza. 16€
- Timbal de brotes tiernos con codorniz escabechada sobre salmorejo cordobés. 16€

CARNES Y ASADOS

- Pan brioche con carne de vaca madurada, pulled pork, bits de bacon queso cheddar y salsa café de París. 18€
- Pan Bao de costilla de cerdo ibérico a baja temperatura con salsa BBQ, siracha y encurtidos. 24€
- Presa ibérica al grill sobre cama de patatas confitadas y salsa chimichurri. 20€
- Entrecot de vacuno con patatas fritas. 26€
- Chuletillas de lechal a la brasa acompañadas de pimientos del piquillo confitados y patatas fritas. 25€

PESCADOS Y MARISCOS

- Pulpo a la brasa ahumado sobre meloso de patata violeta al jalapeño, alioli de albahaca y panceta crujiente. 26€
- Chopitos fritos con salsa de mojo picón. 16€
- Lomo de bacalao confitado sobre crema de puerros y trufa. 24€
- Zamburiñas flambadas al armañac y ralladura de lima. 18€

POSTRES

- Tarta de queso cremosa con helado de yogurt búlgaro y frutos rojos. 8€
- Cannolo siciliano con chocolate y helado de leche merengada. 8€
- Tiramisú de chocolate suizo a nuestro estilo Wild Food. 8€
- Torrija brioche acompañada de helado de caramelo salado. 8€
- Coulant de chocolate caliente con helado de praliné. 8€

Pregunte por nuestras opciones sin alérgenos.

la Casona

del Mesonero