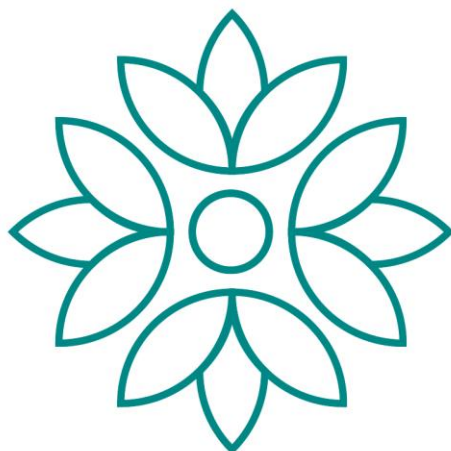


bar-restaurant-eventos



El Invernadero

DE LOS PEÑOTES



Para compartir (o no):

	½ Ración	Ración
Jamón Ibérico de bellota.....	-	28€
Ensaladilla "El Invernadero".....	8€	15€
Ensalada de tomate, anchoas y hierbas anisadas.....	-	15,5€
Lasaña fría de boquerones en vinagre con salsa de jalapeño	-	15€
Ensalada de salmón marinado.....	-	18€
Burrata sobre tartar de tomate y aguacate.....	-	17€
Milhojas de sardina ahumada, queso San Simón y tomate.....	-	18€
Terrina de foie con compota de pera.....	12€	23€
Torreznos con patatas y salsa brava casera.....	10€	16€
Queso Tomino al horno con mermelada de bacon y bourbon	-	15€
Gyoza frita de rabo de toro con salsa barbacoa coreana.....	10€	20€
(2 unidades/4 unidades)		
Flor de alcachofa confitada con salsa romesco (1 unidad).....	-	5€
Croquetas de jamón (5 unidades/10 unidades).....	8,5€	15€
Pavías de bacalao con mahonesa kimchi.....	10€	18€
Butifarra braseada, repollo al kimchi coreano.....	9€	17€
Dados de solomillo de vaca al ajillo.....	-	21€
Sorrentino de calabaza, romero y Gouda con salsa de tomate cherry	-	18€
Vieiras gratinadas (1 unidad/4 unidades).....	5,5€	22€





Pescados:

	Precio
Tartar de atún de almadraba con jugo de gildas.....	22€
Bacalao al ajoarriero con huevo escalfado.....	23€
Ceviche de corvina con leche de tigre y mango verde.....	22€
Merluza a la plancha con pisto manchego.....	23€
Pescado del día con sofrito de ajos y guindilla (mínimo 2 personas)	S.M.

Carnes:

	Precio
Callos con patatines.....	18€
Hamburguesa de Ayrshire finlandesa..... (Cheddar, bacon, cebolla caramelizada y salsa de champiñones)	19€
Steak tartar de solomillo de vaca con patatas rejilla.....	23€
Milanesa de ternera blanca con huevo a baja temperatura y mayonesa de trufa	23€
Entrecot de vaca con patata hojaldrada y pimientos de Guernica.....	26€
Medallones de solomillo de Angus con salsa bearnesa.....	26€
Costilla de ternera glaseada con patata frita hojaldrada.....	27€

*Servicio de pan y aperitivo 2,2€/persona

*En este establecimiento, todo el pescado que se vaya a consumir en crudo o prácticamente crudo, se congela a temperatura inferior o igual a -20°C durante al menos 24h (Real decreto 1420/2006)

*En este establecimiento disponemos de información precisa sobre sustancias alergénicas presentes en los alimentos. Por favor, solicite nuestra carta de alérgenos y si necesita alguna aclaración consulte a nuestro personal.