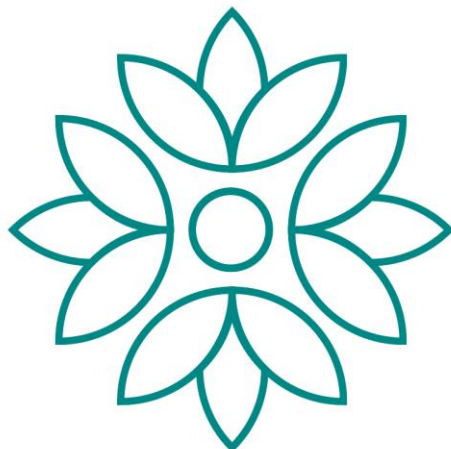


*bar-restaurant-eventos*

---



# El Invernadero

DE LOS PEÑOTES

---



## *Para compartir (o no):*

	½ Ración	Ración
Jamón Ibérico de bellota.....	-	24€
Ensaladilla “El Invernadero”.....	7,5€	12,5€
Ensalada de tomate, anchoas y hierbas anisadas.....	-	14€
Ensalada de Salmón, queso feta, granada y yogurt.....	-	15€
Burrata con focaccia caramelizada y pesto.....	-	16€
Milhojas de sardina ahumada, queso Navarro y tomate.....	-	17€
Ensalada de pimientos de cristal con ventresca de bonito...	-	19€
Ravioli de huevo, espuma de patata, jamón y caviar de trufa	-	15,5€
Gyoza de pollo de corral, shiitake, castaña de agua y kimchi (2 unidades/4 unidades)	7,5€	15€
Alcachofas fritas con emulsión de aceitunas verdes.....	-	17€
Croquetas de jamón (5 unidades/10 unidades).....	7,5€	11,5€
Croquetas de queso Stilton y espinacas (5 unidades/10 unidades)	8€	12,5€
Butifarra braseada, repollo al kimchi coreano.....	8,5€	14€
Rollitos de Gouda y hongo Huitlacoche (2 unidades/4 unidades)...	8€	12€
Ravioli de pato con salsa de vermut, setas y cacahuetes.....	-	17€
Risotto de pulpo y torta del casar.....	-	18€





## ***Pescados:***

	Precio
Panipuri de tartar de atún con mayonesa de chipotle y lima.....	18€
Bacalao Skrey confitado con guiso de puntillitas.....	18,5€
Ceviche de corvina con leche de tigre y mango verde.....	19€
Merluza al vapor con pil pil de lima.....	22€
Pescado del día con sofrito de ajos y guindilla (mínimo 2 personas)	S/M

## ***Carnes:***

	Precio
Callos con patatines.....	16€
Albóndigas de pollo al curry con arroz basmati.....	16€
Tacos de carrillada ibérica con salsa de tomatillo verde y cebolla encurtida	16,5€
Hamburguesa de Ayrshire finlandesa..... (Cheddar, bacon, cebolla caramelizada y salsa de champiñones)	17€
Milanesa de ternera blanca con huevo a baja temperatura y mayonesa de trufa	19€
Steak tartar de lomo de vaca con patatas rejilla.....	18,5€
Costilla de Angus glaseada con patata frita hojaldrada.....	22€

\*Servicio de pan y aperitivo 1,90€/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, consulte a nuestro personal antes de hacer su pedido.