

DIVINA LOCURA

— COCINA MEDITERRANEA —



...HOJAS Y VERDURAS FRESCAS

1 ración ½ ración

<i>El mejor tomate del día con ventresca de bonito (6)</i>	17.00
<i>Burrata di Búfala, tomates semisecos y pesto de rúcula y nueces (2,3,4)</i>	18.00
<i>Ensaladilla Rusa, sardina ahumada y piparras (3,6,9)</i>	14.50
<i>Verduras asadas al carbón con pesto de oliva verde y tomate semiseco (2,4)</i>	16.50
<i>De camino a Guacamole</i>	17.00
<i>Salmorejo (1)</i>	14.00
<i>Ensalada templada de queso de cabra (2)</i>	17.00

...LOCURAS A COMPARTIR

<i>Anchoas de costera de Primavera, 2 años de maduración, serie Oro (6)</i>	4.50 / unid.	
<i>Jamón Gran Reserva JABU</i>	28.00	18.00
<i>Lomo Gran Reserva JABU</i>	28.00	18.00
<i>Mixta de jamón y lomo Gran Reserva JABU</i>	28.00	
<i>Pastrami de Wagyu</i>	19.00	
<i>Pan de coca a la brasa y tomate aliñado (1)</i>	5.80	
<i>Croquetas de jamón, 8 unid. (1,2,3)</i>	16.50	9.50
<i>Croquetas de carabineros, 8 unid. (1,2,3,8)</i>	16.50	9.50
<i>Mixta de croquetas, (4 + 4) unid. (1,2,3,8)</i>	16.50	9.50
<i>Patitas de pulpo de roca a la brasa con puré de patata trufada (7,8,14)</i>	24.50	
<i>Bonito en escabeche</i>	22.00	
<i>Torrezno en dos cocciones (3,14)</i>	15.75	
<i>Oreja a la parrilla (14,2t)</i>	16.00	
<i>Canelones de magro y boletus trufado al graten (1,2,3,14)</i>	18.00	
<i>Cecina de león con aceite de almendra tostada (4)</i>	21.50	
<i>Bastoncitos de berenjenas fritas con mayo de miel de caña y piparras (1,2,3,14)</i>	17.00	

Servicio de pan con aperitivo: 2.60 € (Si no lo desea avise a nuestro personal)

Listado de Alérgenos:

- Los alérgenos que están en color rojo no se podrán eliminar: Inevitables (ejemplo: X) y Trazas (ejemplo: Xt)
- Los alérgenos que están en color verde se podrán evitar, modificando el plato en cierta medida. (ejemplo: X)

1: Gluten; 2: Lacteos; 3:Huevo; 4: Frutos secos; 5: Cacahuete; 6: Pescado; 7: Moluscos;
8: Crustaceos; 9: Soja; 10: Mostaza; 11: Sésamo; 12: Altramuces; 13: Apio; 14: Sulfitos

Pregunte siempre a nuestro personal más información sobre alergias e intolerancias alimentarias

...CRUDITOS

½ ración

Steak tartar de vaca, yema curada y alcaparrón (3,9,10,13,14,2t)	24.50	16.50
Ceviche de rape asado y gambón (6,8,13,14,2t,4t)	25.00	
Sashimi de salmón (6,9)	21.00	
Carpaccio de presa con salsa yakiniko de miel (11,14)	22.50	

...ARROCES

Fideuá de pollo y verduras (1,3,14)	22.50 / persona
Arroz meloso de rape y gambón (6,8,14)	24.00 / persona
Arroz seco (min 2 pers.) o meloso de rabo de toro con boletus (2,14)	22.50 / persona
Llauna de arroz de verduritas de temporada con jamón ibérico (min. 2 pers.) (14t)	22.50 / persona
Llauna de arroz de zamburiñas y gambón (min. 2 pers.) (7,8,6,14)	22.50 / persona

...LA MAR A LA BRASA

Rapcito a la brasa de carbón (6)	28.00
Merluza de pincho brasa o bocaditos (1,3,6)	25.00
Pescado de lonja	S/M
Chipirones a la parrilla (7,8,14)	21.50
Rodaballo a la parrilla con su guarnición	59.00

...CARNE AL CARBÓN

Pluma ibérica con patatas fritas	24.00
Solomillo de vaca a la brasa	29.00
Churrasco Lomo bajo (400 g.)	29.00
Presa Ibérica a la brasa	24.00
Hamburguesa de vaca vieja con terciopelo de cebolla morada y cheddar (200 g.) (1,2,3)	18.00

GUARNICIONES

Patatas fritas	5.00
Pimientos de padrón	6.50
Lechuga y cebolla tierna	5.00

Listado de Alérgenos:

- Los alérgenos que están en color rojo no se podrán eliminar: Inevitables (ejemplo: X) y Trazas (ejemplo: Xt)
- Los alérgenos que están en color verde se podrán evitar, modificando el plato en cierta medida. (ejemplo: X)

1: Gluten; 2: Lacteos; 3:Huevo; 4: Frutos secos; 5: Cacahuete; 6: Pescado; 7: Moluscos;
8: Crustaceos; 9: Soja; 10: Mostaza; 11: Sésamo; 12: Altramuces; 13: Apio; 14: Sulfitos

Pregunte siempre a nuestro personal más información sobre alergias e intolerancias alimentarias