## DIVINA LOCURA

Hojas y Verduras Frescas	1 ración	½ Ración	
El mejor Tomate del Día con Ventresca de Bonito <b>(6)</b>	17,50€		
Burrata di Búfala, Tomates Semisecos y Pesto de Rúcula y Nueces (2,3,4)	18,50€		Servicio de pan con
Ensaladilla Rusa, Sardina Ahumada y Piparras (3,6,9)	15,50€		aperitivo: 2.60 € (Si no lo desea avise a
Alcachofa en flor a la plancha con virutas de jamón	18,50€		nuestro personal)
Lombarda con piña asada y salsa de almendras (4,14)	17,00€		
Vainas con foie (2,14)	22,00€		
Locuras a Compartír			
Anchoas de costera de primavera, 2 años de maduración, serie Oro (6)	4,60€ / unid.		1
Cecina de León con aceite de almendras tostada (4)	21,50€		
Mixta Jamón y Lomo Gran Reserva JABU	28,00€		
Jamón Gran Reserva JABU	28,00€	18,00€	
Lomo Gran Reserva JABU	28,00€	18,00€	
Pastrami de Wagyu (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	19,00€		
Pan de coca a la brasa y tomate aliñado (1)	5,75€		
Croquetas de jamón, 8 unid. (1,2,3)	16,75€	9,75€	
Croquetas de Carabineros (1,2,3,8)	16,75€	9,75€	
Mixto de Croquetas (1,2,3,8)	16,75€	9,75€	
Patitas de pulpo de roca al abrasa con pure de patata trufada (7,8,14)	24,75€		91
Torrezno en dos cocciones (3,14)	16,00€	9,75€	Party J
Mollejas de ternera a la plancha con huevo en flor (3)	19,50€		
Canelones de magro y boletus trufado al gratten (1,2,3,14)	18,50€		
Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro (1,2,3,14)	18,75€		
Bastoncitos de berenjenas fritas con mayo de miel de caña y piparras (1,2,3,14)	18,00€		
Chuletitas de conejo con sabor a campo (14)	19,00€		

Cuchara del día (De lunes a viernes)

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)

<sup>1:</sup> Gluten; 2: Lácteos; 3: Huevo; 4: Frutos secos; 5: Cacahuete;

<sup>6:</sup> Pescado; 7: Moluscos; 8:Crustáceos; 9: Soja; 10: Mostaza;

<sup>11:</sup> Sésamo; 12: Altramuces; 13: Apio; 14: Sulfitos

Cruditos	DIVINA LOCURA  — COCINA MEDITERRANEA —	1 ración	½ Ración	
Steak tartar de vaca, yema cura alcaparrón (2,3,9,10,13,14)	ada y	26,00€	17,50€	
Ceviche de rape asado y ga (6,8,13,14,2t,4t)	ımbón	25,00€		Servicio de pan c aperitivo: 2.60 :
Sashimi de salmón con waka salsa de maracuyá <mark>(6,9)</mark>	ame y	21,50€		(Si no lo desea avis nuestro personal
Carpaccio de presa con salsa yakiniko de miel (1,11,9,14)		23,00€		
Carpaccio de gambón con acei mango <mark>(8,14)</mark> <i>Arroces</i>	te de cítricos y esferas de	24,00€		
Arroz meloso de rape y gambói	n <b>(6,8,14)</b>	24€ /persona		
Arroz seco o meloso de rabo de	e toro con boletus (2,14)	22,50€/ persona (mínimo para 2 personas)		
Llauna de arroz con verduritas ibérico <mark>(14)</mark>	de temporada con jamón	22,50€/ persona (mínimo para 2 personas)		
Llauna de arroz de zamburiñas	y gambón <b>(6,7,8,14)</b>	24€/ persona (mínimo para 2 personas)		
Llauna de arroz de pato setas y	y foie <b>(14)</b>	24€/ persona (mínimo para 2 personas)		
Ca mar a la brasa	<u>,                                    </u>			
Rapecito a la brasa con bilbaín	a <b>(6)</b>	28,75€		
Merluza de pincho a la rasa o t	oocaditos (1,3,6)	25,50€		
Chipirones a la parrilla <b>(7,8,14)</b>		22,50€		
Lubina a la parrilla (6,14)		49€ (mínimo para 2 personas)		
Pescado de lonja		S	/M	
Carne al carbón				
Pluma ibérica con patata frita		24,50€		
Solomillo de vaca a la brasa		29,75€		
Churrasco lomo bajo		29,00€		
Γ bone en Josper Steak		6 (mínimo par	5€ ra 2 personas)	
Chuletero ibérico Guarnícíones			,00€	
Patatas fritas		5,00€		
Pimientos de padrón		7,00€		
Lechuga		5,00€		