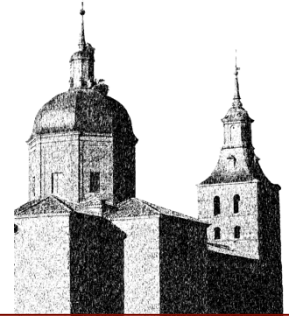
























El Riscal

HORNO DE ASAR

Para comenzar



<i>Carpacho de CABU con veta de foie y jamón ibérico.</i>	17.00
<i>Tuétano gratinado con pan, miel, cebolleta y pistachos (20 min.)</i>	 16.50
<i>Ensalada de caviar de erizo y bacón con lechugas en mayonesa</i>		
<i>Ligeramente picante</i>	    16.00
<i>Sopa de pescado y marisco</i>	    9.00
<i>Jamón ibérico de bellota etiqueta negra con flor de queso</i>	25.50
<i>Mollejas de Lechal con Pimientos</i>	17.50
<i>Croquetas caseras</i>	  10.00
<i>Tentáculos de pulpo frito con helado de mostaza a la antigua y aceite colorado</i>	     17.50
<i>Ensalada de berros con queso de cabra a la ceniza, nueces, salmón marinado y ralladura de manzana kanzi</i>	  11.00
<i>Mi-cuit con peras al vino blanco sobre confitura de higos</i>	15.80
<i>Cecina de CABU con mayonesa de huevo frito ralladura de lima y almendra frita</i>	    12.00

<i>Ensalada de cordero escabechado con trigueros croquetas de queso y vinagreta de miel</i>	   11.20
<i>Alcachofa en dos texturas sobre salsa teriyaki</i>	    5.00
<i>Jamón Mangalica</i>	15.70
<i>Atún rojo mechado con carabineros y panceta ibérica.</i>		
<i>Aliñada con balsámico blanco y aceite arbequina</i>	  12.00
<i>Judías blancas con chorizo y oreja.</i>	  8.00
<i>Esparrago blanco, sobre paté de sardina ahumada y tartar de algas gratinados con salsa harissa</i>	        3.50
<i>Servicio de pan y aceite</i>	 2.00










Pescados

<i>Merluza de pincho de Burela a la bilbaína</i>	    21.00
<i>Merluza en papillote de calabacín sobre salsa de mojo picón</i>	   21.00
<i>Suprema de Rodaballo con juliana de Chipirones Sobre ali-oli negro</i>	  20.00
<i>Cogote de Merluza al ajillo con gamba (según disponibilidad)</i>	    21.00
<i>Lomo de esturión escabechado sobre caviar de berenjena y salsa de vieiras picante</i>	   22.00
<i>Gambas plancha</i>	 18.00

											
CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS CASCARA	APIO	MOSTAZA	DIÓXIDO DE AZUFRE SULFITOS	MOLUSCOS

ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO (IVA)

Carnes

CABU (carne de buey certificada) a la teja (precio por persona)	27.50
Lechal a la plancha	19.00
Solomillo de CABU a la plancha (según disponibilidad)	27.50
Solomillo de CABU con foie y reducción de P.X. (según disponibilidad)   	29.00
Chuletón de ternera	25.00
Cordero Lechal al Horno de Leña 1/4	44.00
Morcillo de CABU a las hierbas provenzales    	14.00
Entrecot de Ternera a la Plancha	19.00



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
CASCARA



APIO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE
AZUFRE
SULFITOS



MOLUSCOS