


































# El Riscal








RESTAURANTE · HORNO DE ASAR



## PARA COMENZAR

Carpacho de CABU con veta de foie y jamón ibérico 	19.00
Tuétano gratinado con panko, miel, cebolleta y pistachos (20 min)   	25.00
Matrimonio (anchoa y boquerón) poniéndose verde    	5.00
Sopa de pescado y marisco     	10.00
Jamón ibérico de bellota (precinto negro)	28.00
Mollejas de Lechal con Pimientos y cebolla	24.00
Croquetas caseras   	12.00
Tentáculo de pulpo frito con helado de mostaza     	21.00
Ensalada de lechuga trocadero con queso torta de Celestino Arribas, ventresca de sardina ahumada y ralladura de manzana kanzi   	21.00
Tabla de embutidos de Cabú	15.00
Cecina de CABU con mayonesa de huevo frito, ralladura de lima y almendra frita     	16.00
Ensalada de cordero escabechado con trigueros, croquetas de queso y vinagreta de miel    	17.00
Espárrago blanco frito sobre crema fraiche con lámina Cabú curada y crema de piparras   	5.50
Jamón Mangalica	17.00
Atún rojo mechado con vieira, guacamole y panceta ibérica con manzana osmotizada al biter   	15.50

Por contaminación cruzada todos los platos pueden contener trazas de otros alérgenos  
ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO (IVA)

Judías blancas con chorizo y oreja  	9.00
Carrillera de Cabú guisada con mejillones escabechados y Katsubushi     	16.00
Servicio de pan y aceite 	2.00



Por contaminación cruzada todos los platos pueden contener trazas de otros alérgenos  
 ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO (IVA)




# El Riscal




RESTAURANTE · HORNO DE ASAR



## PESCADOS

Merluza de pincho de Burela a la bilbaína      ..... 26.00


Merluza plancha con alcachofa y mayonesa ligeramente  
picante y tartar de algas      ..... 26.00

Rodaballo con juliana de Chipirones sobre alioli negro    ..... 26.00

Cogote de Merluza al ajillo con gambas      ..... 26.00

(Según disponibilidad)

Pescado recomendado del día ..... 26.00

Gambas plancha  ..... 21.00










# El Riscal

RESTAURANTE · HORNO DE ASAR



## CARNES

CABU ( <b>carne de buey certificada</b> ) a la teja (precio por persona) .....	32.00
Lechal a la plancha .....	24.00
Solomillo de CABU a la plancha (Según disponibilidad) .....	32.00
Solomillo de CABU con foie y reducción de P.X. (Según disponibilidad)   	35.00
Chuletón de ternera.....	28.50
Cordero Lechal al Horno de Leña 1/4.....	52.00
Morcillo de CABU a las hierbas provenzales    	17.00
Entrecot de Ternera a la Plancha .....	24.00



Por contaminación cruzada todos los platos pueden contener trazas de otros alérgenos  
 ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO (IVA)