

El

Riscal

HORNO DE ASAR

















Para comenzar









Carpacho de <b>CABU</b> con veta de foie y jamón ibérico. 	19.00
Tuétano gratinado con panko, miel, cebolleta y pistachos (25 min.)   	27.00
Matrimonio (anchoa y boquerón) poniéndose verde    	5.00
Sopa de pescado y marisco     	10.00
Jamón ibérico de bellota (precinto negro)	30.00
Mollejas de Lechal con Pimientos y cebolla	25.00
Croquetas caseras   	12.00
Tentáculo de pulpo frito con helado de mostaza    	26.00
Ensalada de espinacas baby con queso torta de Celestino Arribas.....	21.00
Ventresca de sardina ahumada y ralladura de manzana kanzi    	
Tabla de embutidos de <b>CaBu</b>	15.00
Cecina de <b>CABU</b> con mayonesa de huevo frito    	18.00
Ralladura de lima y almendra frita	
Ensalada de cordero escabechado con trigueros    	18.50
Croquetas de queso y vinagreta de miel	
Alcachofa en dos texturas sobre salsa suave teriyaki.....   	5.50
Jamón Mangalica	19.00
Atún rojo mechado con vieira, guacamole y panceta ibérica.   	15.50
Con manzana osmotizada al biter	
Judías blancas con chorizo y oreja.  	9.00
Chips de berenjena con salmón marinado con café, mascarpone      	16.00
Y tartar de algas	
Callos de <b>CABU</b> , con pata y morro  	18.00
Servicio de pan y aceite 	2.00

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

# Pescados

Merluza de pincho de Burela a la bilbaína	  	29.00
Merluza plancha con alcachofa y mayonesa ligeramente. Picante y ensalada de algas	    	29.00
Rodaballo con juliana de Chipirones Sobre ali-oli negro	  	34.00
Cogote de Merluza al ajillo con gambas (Según disponibilidad)	  	32.00
Pescado recomendado del día.		29.00
Gambas plancha		24.00

# Carnes

CABU (carne de buey certificada) a la teja (precio por persona)		34.00
Cordero lechal a la plancha		26.00
Solomillo de CABU a la plancha (Según disponibilidad)		35.00
Solomillo de CABU con foie y reducción de P.X. (Según disponibilidad)	 	37.00
Chuletón de ternera plancha		40.00
¼ Cordero Lechal al Horno de Leña		55.00
Morcillo de CABU a las hierbas provenzales	   	18.00
Entrecot de Ternera a la Plancha		26.00



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



E-X  
DÍOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

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