









































El Riscal
















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 (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 | 26.00 |
| Croquetas caseras    | 12.00 |
| Tentáculo de pulpo frito con helado de mostaza     | 30.00 |
| Ensalada de berros con queso torta de Celestino Arribas..... | 21.00 |
| salmón, pipas de calabaza y ralladura de manzana kanzi    | |
| Tabla de embutidos de CaBu | 15.00 |
| Cecina de CABU con mayonesa de huevo frito     | 18.00 |
| Ralladura de lima y almendra frita | |
| Ensalada de cordero escabechado con trigueros     | 19.50 |
| 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 |
| Pata de buey con verduras frita con panko sobre salsa cítrica . . . | 12.00 |
| Y salsa picante     | |
| Callos de CABU con pata y morro al estilo del Riscal    | 16.00 |
| Servicio de pan y aceite  | 2.00 |

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 |
| Cocochas de bacalao escabechadas a baja temperatura con verduras y vinagre forum |   | 22.00 |
| 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 |
| 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 | | 40.00 |
| Cordero Lechal al Horno de Leña 1/4 | | 70.00 |
| 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



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

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