PURATASCA

Temporada de Primavera-Verano

ENTRANTES

OSTRAS AL NATURAL — 9,50€
2 ostras verdes de IGP Marennes Oleron en la costa Sur Atlántica.
explotación de Nathalie y Sébastien.

TERRINA DE ANCHOAS — 12,00€
4 unidades de anchoas curadas del Cantábrico y mermelada de tomate

MOJAMA DE ATÚN — 11.50€
Lonchas de mojama de Herpac, (100Gr.) Barbate y almendras.

ENSALADILLA DE GUISO DE POLLO — 11,50€
Realizada con guiso de pollo de corral al oloroso, coronada con mayonesa de miel y mostaza y napado con praliné de maíz.

PRESA SEMICURADA — 15,50€
Presa semicurada con salsa de soja AOVE, cítricos y aromáticos.

SELECCIÓN DE QUESOS — 12,50€
Contiene 100 Gr. de 3 variedades:

- Piparra al Romero, elaborado con leche de oveja pasteurizada y afinado con manteca de ibérica y romero. Quesería las RRR Maracena, (Granada).
- Pajarete cabra payoya semicurado. Queso de leche de cabra payoya pasteurizada con corteza natural untada con AOVE.
- Curado, elaborado con leche cruda de cabra raza Florida. se somete a dos meses de maduración.

FOIE GRASS DE PATO — 17,50€
Foie Grass de pato macerado con oloroso con chutney de piña y pan de especias de Manu Jara.

TACO DE ATÚN ROJO (2uds) — 11,50€
Guiso de morrillo de atún rojo especiado sobre una tortilla de maíz y salsa mil islas.

Leyenda de alérgenos en la página de postres.

PURATASCA

Temporada de Primavera-Verano

VAMOS A COMER

PUERRO ASADO, ESCABECHE CITRICO Y HUEVOS FRITOS — 12,50€
Puerro asado a baja temperatura, glaseado con un escabeche cítrico
y acompañados de huevos fritos de las granjas de Cobardes y Gallinas.

ARROZ MELOSO — 12,50€
Con setas, queso Parmesano y trufa blanca.

BIKINI DE COLA DE TORO — 13,50€
Bikini de pan de molde tostado con mantequilla, cola de toro guisada
queso Gouda y su jugo.

BACALAO FRITO EN TEMPURA — 17.50€
Bacalao frito (150Gr.) en tempura sobre crema de puerros.

CROQUETAS — 8,00€
Pregunten por nuestra croqueta de la semana.

PESCADO DE LA SEMANA — 18,00€
Tendremos siempre disponible alguna elaboración de
pescado fresco de nuestras costas. (150 Gr.)

POLLO FRITO COREANO — 12,00€
Muslos de pollo deshuesado y marinado. Frito y napado de salsa barbacoa coreana,
sobre arroz Basmati perfumado con jengibre y mantequilla de oveja.

SOLOMILLO DE VACA CEBONA — 24,00€
Con patatas fritas al tomillo y pimientos del padrón. Con 30 días de maduración. (180 Gr.)

ENDIVIAS ASADAS — 16,00€
Endivias asadas con parmentier de queso ahumado, picada de chorizo Sánchez Romero
Carvajal y costurones de pan.

Leyenda de alérgenos en la página de postres.

PURATASCA

Temporada de Primavera-Verano

POSTRES (De elaboracion propia.)

CREMA DE MANGO Y FRAMBUESA — 7,00€

Emulsión de mango migas de oreo y espuma de Frambuesa.

CREMOSO DE CHOCOLATE — 7,00€

Ganache de chocolate con bizcocho crujiente de naranja, escamas de sal AOVE Picual y cacao.

Pan artesano, realizado por Diego Vega con harinas ecológicas y Masa madre.	1,50€
Extra de pan y picos	0,40€
AOVE, VARIEDAD PICUAL	1,00€

ALÉRGENOS · LEYENDA

- Gluten
- Pescado
- Marisco
- Huevos
- Lácteos
- Frutos de cáscara
- Soja
- Mostaza
- SO_2 Dióxido de azufre y sulfitos

TODAS NUESTRAS ELABORACIONES PUEDEN CONTENER TRAZAS DE FRUTOS SECOS, GLUTEN O ALGÚN OTRO ALERGENO. POR FAVOR AVISE A NUESTRO PERSONAL SI TIENE ALGUNA ALERGIA.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA