

# LAS TAPAS DE *Gonzalo*

## LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Jamón ibérico Carrasco Guijuelo	21.50	12.00
Lomo ibérico Carrasco Guijuelo	20.00	11.00
Queso curado de Fuentesaúco	12.00	
Sardinas ahumadas y concasé de tomate	16.00	

## NUESTROS CLÁSICOS

Las manitas ganadoras del Campeonato Nacional (deshuesadas, con boniato trufado y Oporto)	14.40
Croquetas caseras de Jamón ibérico	10.80
Calamares de potera a la Andaluza	18.00
Pulpo braseado con crema templada de patata	18.00

## ENSALADAS, VERDURAS Y ARROCES

Ensalada templada de queso, mango y tomate con helado de yogur	11.50
Ensalada Cesar con pollo crujiente	12.00
Ensalada de tomate de la huerta, ventresca y cebolletas	12.00
Salmorejo con toques afrutados	6.00
Salteado de verduras de temporada	14.00
Arroz meloso con carabinero	16.00

# LAS TAPAS DE *Gonzalo*

## PESCADOS

RACIÓN

Merluza de pincho nacional a la plancha o a la romana	21.00
Sashimi de Atún rojo	22.00
Láminas de Pez mantequilla, sisho y ajonegro	18.00

## CARNE Y ASADOS

Cochinillo asado al estilo tradicional	22.00
Paletilla de cordero asada al estilo tradicional	23.00
Solomillo de ternera charra a la parrilla	21.50
Mini hamburguesas de Morucha (3 piezas)	11.40
Steak tartar de Morucha	18.00
Entrecot de vaca madurada (5 semanas)	22.00

## ALGO DULCE

Torrija de brioche bañada en chocolate blanco y helado de yogur Búlgaro	6.50
Tarta de queso con compota de frutas del bosque y helado de violeta	5.50
Espuma de tiramisú	5.00
Brownie	6.00

Pan 1.80€

IVA Incluido en Precios (10%)