

# LAS TAPAS DE Gonzalo

## LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Jamón ibérico Carrasco Guijuelo <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	21.50	12.00
Lomo ibérico Carrasco Guijuelo	20.00	11.00
Queso curado de Fuentesaúco <i>(Alérgenos: Lácteos)</i>	12.00	
Sardinias ahumadas y concasé de tomate	16.00	

## NUESTROS CLÁSICOS

Las manitas ganadoras del Campeonato Nacional (deshuesadas, con boniato trufado y Oporto) <i>(Alérgenos: Sésamo, Lácteos, Sulfitos, Gluten)</i>	14.40
Foie de pato a la sartén con tallarín de mango, ciruelas pasas, orejones y reducción de Oporto <i>(Alérgenos: Sésamo, Sulfitos)</i>	18.00
Croquetas caseras de Jamón ibérico <i>(Alérgenos: Lácteos, Gluten, Huevo)</i>	10.80
Calamares de potera a la Andaluza <i>(Alérgenos: Gluten, Huevo)</i>	18.00
Pulpo braseado con crema templada de patata <i>(Alérgenos: Huevo, Lácteos, Mostaza)</i>	18.00
Sopa castellana, huevo a baja temperatura y crujiente de jamón <i>(Alérgenos: Gluten, Huevo)</i>	8.50
Callos al estilo tradicional <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	12.50

## ENSALADAS, VERDURAS Y ARROCES

Ensalada templada de queso, mango y tomate con helado de yogur <i>(Alérgenos: Lácteos, Gluten, Sésamo, Frutos secos)</i>	11.50
Ensalada de tomate de la huerta, ventresca y cebolletas <i>(Alérgenos: Pescado)</i>	12.00
Ensalada templada de perdiz <i>(Alérgenos: Gluten, Sésamo, Frutos secos)</i>	15.50
Tempura de verduras <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	12.50
Arroz meloso de rabo de morucha y texturas de parmesano <i>(Alérgenos: Gluten, Soja, Lácteos, Sulfitos)</i>	12.50

# LAS TAPAS DE Gonzalo

## PESCADOS

RACIÓN

Rodaballo salvaje a la plancha con verduritas <i>(Alérgenos: Sésamo)</i>	22.50
Sashimi de Atún rojo <i>(Alérgenos: Frutos secos, Soja, Gluten, Sésamo)</i>	23.00
Bacalao con puré templado de patata y jamón crujiente <i>(Alérgenos: Lácteos)</i>	18.50

## CARNE Y ASADOS

Cochinillo asado al estilo tradicional	22.00
Solomillo de ternera charra a la parrilla <i>(Alérgenos: Sulfitos)</i>	21.50
Hamburguesa Gourmet <i>(Alérgenos: Sésamo, Soja, Mostaza, Huevo, Gluten, Lácteos)</i>	13.50
Steak tartar de Morucha <i>(Alérgenos: Sésamo, Soja, Mostaza, Huevo, Gluten, Sulfitos)</i>	18.00
Entrecot de vaca madurada (5 semanas)	22.00
Secreto de cerdo Ibérico Carrasco Guijuelo con pisto agridulce <i>(Alérgenos: Sésamo)</i>	18.00
Costillas de cerdo Ibérico a baja temperatura <i>(Alérgenos: Gluten, Soja, Lácteos)</i>	16.00

## ALGO DULCE

Torrija de brioche bañada en chocolate blanco y helado de yogur Búlgaro <i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Frutos secos)</i>	6.50
Tarta de queso con compota de frutas del bosque y helado de violeta <i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevo)</i>	5.50
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>(Alérgenos: Gluten, Huevo, Lácteos)</i>	6.50
Nuestro flan de café con helado de galleta <i>(Alérgenos: Gluten, Huevo, Lácteos)</i>	5.50

Pan 1.80€

IVA Incluido en Precios (10%)