COMERSE UN HUEVO NO ES LO MISMO QUE COMERSE UN HUEVO QUE TIENE UNA HISTORIA DETRÁS.

NOS GUSTA COMER
HISTORIAS

Comienza NUESTRO VIAJE

LOMO DOBLAO DE BELLOTA 100% IBÉRICO, antiguas matanzas típicas de Extremadura	22
JAMÓN RAZA IBÉRICA DE BELLOTA 100 grs	24
RAMEN EXTREMEÑO nuestro caldo untuoso de ibéricos, noodles, chashu de panceta, huevo ajitama	15
CROQUETAS DE LA ABUELA de cochinillo asado y emulsión de ajo negro	12
ENSALADILLA huevo con su puntilla, carabineros y salsa de yema ahumada	18
LANGOSTINOS ROBUCHON pasta crujiente, albahaca y kimchi	17
RAVIOLI DE POLLO DE CORRAL, salsa de su asado, shitake y piñones asados	14
BOCATA DE RABO DE TORO, salsa de chile chipiótle, pan de maiz y queso de cabra curado	16
DUMPLING DE WAGYU, trigueros, gambas y sriracha honey	16
PUERRO a la brasa, salsa de ciruelas, chalota frita y velo de papada ibérica	14
EL HUEVO Y EL HUMO huevo de corral a 63º, boletus y espuma de patata	15

¡OH, MAR!

OSTRA FRANCESA AL NATURAL, chalota, sriracha y lima	6
ANCHOA DEL CANTÁBRICO, relish de tomate y mantequilla ahumada	28

BALFEGO GROUP

TATAKI DE ATÚN ROJO, vinagreta de fruta de la pasión y salsa tonkatsu	22
TARTAR DE AKAMI, holandesa trufada y aceite de ajos confitados	19
VENTRESCA DE ATÚN A LA BRASA, parmentier de coliflor y cereza picota	28
SALMONETE DE ROCA bullabesa y cous cous	24
PULPO ASADO, causa limeña, mojo japo canario, hierbas aliñadas y té negro ahumado	23
CEVICHE lubina salvaje, crema de boniato, coco y ají amarillo	19
ZAMBURIÑAS bilbaína cítrica	19
MERLUZA DE ANZUELO, dashi de pimientos, migas de cerdo y ajo	23

Un viaje de INTERIOR

ARROZ de magret de pato a la llauna con fondo de sus huesos tostados (2 pax)	28
STEAK TARTAR solomillo de ternera, aliño de salsa gochujang y brioche de mantequilla Extra de trufa negra: 10€	19
LENGUA DE TERNERA guisada al modo tradicional, cremoso de garbanzos y queso feta	16
SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA y foie grass	23
ROYAL DE CARRILLERA IBÉRICA, hummus de boniato y trufa de invierno	19
PRESA IBÉRICA crema de castañas, orejones y ajos tiernos	19
PIERNA DE CORDERO LECHAL deshuesada y glaseada en su jugo	29
TXULETA DE VACA RUBIA GALLEGA, 40 días de maduración	75/kg

Pan de masa madre + aceitivos 1.80 € por persona
Los servicios por defecto, en caso de no desearlo comunícaselo a nuestro equipo.

Siempre sabe LO QUE MÁS TE GUSTA

TOCINILLO DE CIELO chantilly de yogurt griego, almendras y naranja	7
VIOLETA crema helada de violeta, brownie de chocolate y té matcha	7
LA TARTA DEL CHEF de quesos de la Sierra de Gata y compota de dátiles	7
LA VIE EN ROSE petit suisse de fresa silvestre con turrón de almendra dulce salado	8
OVO DE LA REINA, chocolate blanco, coco y mango	7
SUFLÉ DE CHOCOLATE AMAZÓNICO y vainilla helada	8

PARADA DE LA REINA
Martina Berto

HORARIO DE COCINA

Carta Bistró
Lunes a Sábado
13:30 a 16:00h
Jueves a Sábado
20:30h a 23:00h

Información Alérgenos

Moluscos · Crustáceos · Huevos · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frutos secos · Apio · Mostaza · Sésamo · Altramuces · Sulfitos

Si tienes una alergia importante comentanoslo y te informaremos personalizadamente de nuestro menú.

Los platos/tapas ofertados en este carta han sido sometidos a congelación (all-series de cocinado, en congelación de alimentos crudos, cocinados o de elaborados).

Alérgeno: 40 comensales

www.paradadelareina.es