

Allegor

RESTAURANT
& WINE BAR

ENTRANTES

Láminas de Presa ibérica confitada en dos cocciones	18.60
Vieira asadas sobre coliflor trufada ,papada y boletus*	23.00
Garbanzos callos y morros	16.00
Jamón ibérico de bellota	29.50
Bacalao en lascas sobre manzana reineta , tomate y su vinagreta de miel mostaza	18.00
Cigala braseada sobre rollito de frutos del mar, ajo blanco y aguacate*	21.00
Ravioli de pasta fresca relleno de trufa sobre jugo emulsionado de hongos	22.00
Judía verde escaldada, careta crujiente y patata	14.00
Arroz meloso de ibéricos	17.00

PRINCIPALES

Solomillo de vaca gallega asado sobre crema de ajo, yuca y pistu de champiñón	25.00
Chuleta de vaca mayor (mínimo para 2 personas)	70.00
Cordero meloso y crocante sobre crema boniato y migas de panko	24.00
Lubina salvaje asada sobre hummus, hinojo asado y patata	24.00
Merluza del cantábrico sobre guiso de calamar, pesto y ali oli	24.00
Lenguado sobre crema de zanahoria al toque de limón, menier, azafrán y patchoi	29.00

DULCES

Chocolate y caramelo	7.80
Café y vainilla	7.50
Brioche tres leches	7.90
Nuestra sinfonía de frutas	7.00

*Suplemento por media ración 10€

Disponemos de carta de alérgenos

Precio en euros

Iva incluido