El restaurante Bodega El Guano acaba de cumplir 60 años de vida en manos de Francisco y Paco Aguilar, padre e hijo, este restaurante es de los pocos de La Plana Baixa que intenta escapar de lo anodino y atreverse a soldarse a los caprichos del mercado y apostar por la imaginación, el Guano podría decirse es la última Coca-Cola del desierto. Pero lo que de verdad vale la pena es dejarse guiar por Paco, que suele aflojar de la chistera algún pescado salvaje capturado reciente o platos de temporada y reciente creación.

Guillermo Lagardera

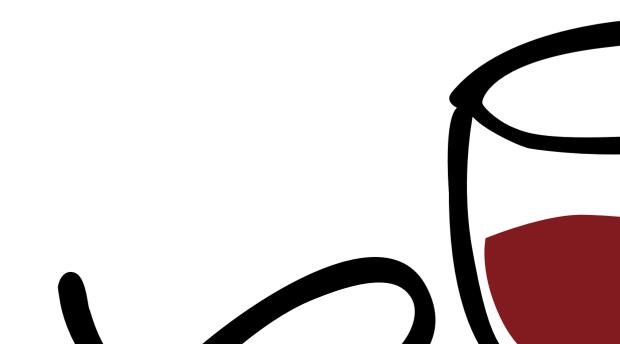
Crítico gastronómico



Para un mayor disfrute del comensal todos nuestros entrantes se servirán de forma individual.

Entrantes

Jamón ibérico puro de bellota dehesa de Extremadura	26.00 eur
Carpaccio de Gamba blanca y crema de alcachofas	7.00 eur
Pulpo a la brasa, "picada" de romescu, ajo blanco y ajo negro	8.00 eur
Papada melosa de cerdo, navajas y emulsión de erizo de mar	7.50 eur
Foie curado en hoisin, jugo y crocantes	7.00 eur
Berberechos, navelina, agua chile y caviar de okra	6.00 eur
Sam de pato seta shitake y emulsión de satay (frutos secos)	7.00 eur
Airbag de queso Majadales (Almedijar) y velo afrutado	4.00 eur
Ravioli de pasta fresca relleno de crestas, tomate soasado y albahaca	7.00 eur



Carnes

Pichón, jugo de sus huesos con ciruela fermentada y tacos de polenta	20.00 eur
Steak tartare de nuestra mejor carne y sus condimentos	20.00 eur
Solomillo de vaca, foie, patatas soufle y mantequilla de hierbas	22.00 eur
Costilla de ternera a baja temperatura al tomillo limón y su jugo	18.00 eur

Destacamos

Chuleta de vaca rubia gallega, madurada en nuestra propia cámara.

Mínimo 2 personas a compartir de 7€ cada 100gr de carne,

peso mínimo aproximadamente 1kg.

Pescados

Lomo de esturión, espuma templada de ramen y piñones tostados	16.00 eur
Callos de bacalao a la riojana con garbanzo pedrosillano y salicornia	12.00 eur
Parpatana de atún rojo, demi-glace de mar y remolacha	22.00 eur
Carrilladas de rape lacada en ibérico, puré de tupinambo y polvo de achiote	18.00 eur





