

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



1956

El Guano
BODEGA RESTAURANTE

Entrantes

Jamón ibérico puro de bellota dehesa de Extremadura y pan de cristal	26.00 €
Carpaccio de Gamba blanca y crema de alcachofas	7.00 €
Pulpo a la brasa, con toffee de kimchee picante, ajo blanco y ajo negro	8.00 €
Foie curado en hoisin, jugo y crocantes	7.00 €
Atún rojo ahumado con salmorejo templado	8.00 €
Cangrejo crujiente con curry rojo y mango	7.50 €
Papada melosa de cerdo, navajas y ajos tiernos	7.50 €

Carnes

Pluma ibérica melosa con mojo y chips de remolacha y boniato rojo.	17.00 €
Steak tartare de nuestra mejor carne y sus condimentos	20.00 €
Solomillo de vaca, foie, tierra de patata morada y torta del casar.	22.00 €
Costilla de ternera a baja temperatura al tomillo limón y su jugo	18.00 €

Destacamos

Chuleta de vaca (raza rubia gallega) madurada en nuestra cámara.

Mínimo 2 personas.

Coste 75€ el kg de carne (peso mínimo 1 kg)

Pescados

Lomo de Rodaballo con pil pil de consome y Pedrosillano	19.00 €
Carrilladas de rape lacada en ibérico, puré de tupinambo y polvo de achiote	18.00 €
Bogavante a la brasa con risotto de trigo sarraceno y mantequilla negra	21.00 €
Atún rojo balsegó a baja temperatura con sopa fría de hiervabuena y coco	23.00 €