



El Guano
BODEGA RESTAURANTE

Entrantes

Jamón de bellota Señorío de Montanera (Extremadura) acompañado de pan de cristal. **28,00 €** A COMPARTIR

Carpaccio de gamba blanca con base de crema de alcachofa. **7,00 €** POR COMENSAL

Pulpo a la brasa con berenjena a la llama, emulsión de ajo negro y crujiente de ajo. **8,50 €** POR COMENSAL

Seta enoki con consomé tradicional, trío de aceites y yema de huevo. **5,00 €** POR COMENSAL

Cigala "tronco" frita y salsa de tomatillo. **8,00 €** POR COMENSAL

Ostra francesa estofada en verdurita, perlas de tapioca y hebras de azafrán. **7,00 €** POR COMENSAL

Pan brioche, capellán ahumado y yogurt de tomate. **6,00 €** POR COMENSAL

Carnes

Panceta melosa de cerdo "Duroc", infusión de jengibre y muselina de remolacha. **17,00 €**

Steak tartar de nuestra mejor carne y sus condimentos. **22,00 €**

Solomillo de vaca, foie y arrope de batata. **24,00 €**

Solomillo de cordero, cremoso de pipas de calabaza y crumblé de café. **20,00 €**

Destacamos

Chuleta de vaca, Raza Rubia Gallega, madurada en nuestras cámaras. **Coste 75,00 €/kilo**, (PESO MÍNIMO 1 KILO)

Pescados

Carrillada de rape, mole poblano crema de bergamota y calabaza. **19,00 €**

Bogavante "con patatas y huevos fritos". **24,00 €**

Rodaballo a la brasa sobre hoja de kombu y "camagroc". **20,00 €**

Atún rojo Balfegó con espuma de hierbabuena y coco. **22,00 €**

