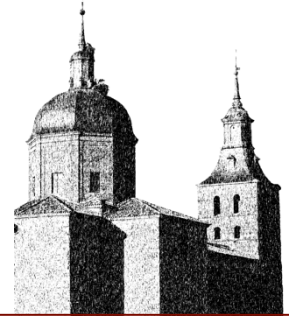









































El Riscal

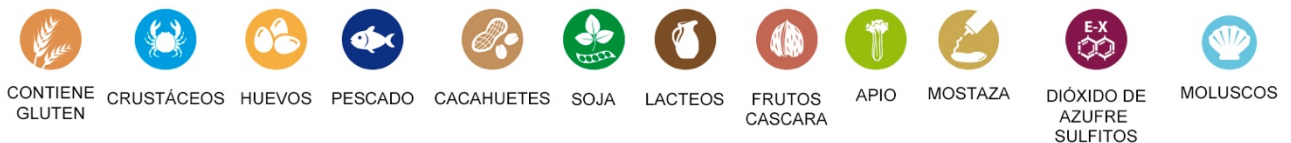
RESTAURANTE · HORNO DE ASAR



Para comenzar

<i>Carpacho de CABU con veta de foie y jamón ibérico.</i> 	18.00
<i>Tuétano gratinado con pan, miel, cebolleta y pistachos (20 min.)</i>	19.50
<i>Ensalada de caviar de erizo y bacón con lechugas en mayonesa</i>	
<i>Ligeramente picante</i>     	16.00
<i>Sopa de pescado y marisco</i>  	9.00
<i>Jamón ibérico (precinto negro)</i>	25.50
<i>Mollejas de Lechal con Pimientos</i> 	19.50
<i>Croquetas caseras</i>   	11.00
<i>Tentáculos de pulpo frito con helado de mostaza a la antigua y aceite colorado</i>      	21.00
<i>Ensalada de berros con queso de cabra a la ceniza, nueces, salmón marinado y ralladura de manzana kanzi</i>   	11.00
<i>Tabla de embutidos CABU</i>	14.00
<i>Cecina de CABU con mayonesa de huevo frito ralladura de lima y almendra frita</i>     	12.00

<i>Ensalada de cordero escabechado con trigueros croquetas de queso y vinagreta de miel</i>	   11.20
<i>Puerros rellenos de pate de sardina ahumada y Tartar de algas gratinados con salsa harissa</i>	      14.00
<i>Jamón Mangalica</i>	15.70
<i>Atún rojo mechado con carabineros y panceta ibérica. Aliñada con balsámico blanco y aceite arbequina</i>	  12.00
<i>Judías blancas con chorizo y oreja.</i>	  8.00
<i>Servicio de pan y aceite</i>	 2.00



Pescados

<i>Merluza de pincho de Burela a la bilbaína</i>	    22.00
<i>Merluza en papillote de calabacín sobre salsa de mojo picón</i>	   22.00
<i>Cogote de Merluza al ajillo con gamba (según disponibilidad)</i>	    22.00
<i>Pescado recomendado del día</i>	   22.00
<i>Gambas plancha</i>	22.00



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS CASCARA



APIO



MOSTAZA










DIÓXIDO DE AZUFRE SULFITOS



MOLUSCOS

Carnes

CABU (carne de buey certificada) a la teja (precio por persona)	28.00
Lechal a la plancha	20.00
Solomillo de CABU a la plancha (según disponibilidad)	30.00
Solomillo de CABU con foie y reducción de P.X. (según disponibilidad)   	32.00
Chuletón de ternera	25.00
Cordero Lechal al Horno de Leña 1/4	44.00
Morcillo de CABU a las hierbas provenzales    	15.00
Entrecot de Ternera a la Plancha	20.00

