

# TARJETA INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

LA TXULAPONA		* CONTIENE														
EL JARDIN ALÉRGENOS		APDO	CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	ALMIBAZ	LÁCTEOS	INDUCIOS	MOHALLA	SEBES SECO	CACAHUETES	SESAMO	SOJA	SU FITOS	
<b>ENTRANTES</b>																
Ensaladilla rusa cremosa con mayonesa de ventresca			*		*	*		*								*
Gazpacho de centollo			*	*	*			*								*
Croquetas melosas de jamón ibérico o bacalao (8 Uds.)			*		*	*		*								
Ensalada de tomate aliñado con ventresca						*										*
Alcachofas a la plancha (4 Uds.)																
Tarrina de foie con merlelada casera de mango y gelée de oporto																*
Ensalada de burrata de la Puglia con arrote de tomate y pesto de manzana								*			*					
Ensalada cersar de bonito del norte con sesamo y pamesano			*			*		*		*	*					*
Tartar de salmón noruego sobre aguacate y marinada de jengibre			*			*									*	*
Zamburiña al grill con ajada									*							*
Jamón ibérico de bellota con pan y tomate			*													
Anchoas del cantábrico doble "cero" con pan y tomate			*			*										
Turrón de centollo con queso cremoso y huevos de pez volador				*		*		*								*
Tartar de aguacate y cangrejo con vinagreta de centollo						*		*								*
Pulpo a la brasa sobre hummus de garbanzos														*		*
Chipirones encbollados						*										
Arroz meloso con secreto ibérico y trigueros			*					*								*
<b>PESCADOS</b>																
Tartar de atún rojo sobre crujiente de arroz y mayonesa de Kimchi				*				*								*
Rape a la parrilla con ajos fresco ( 2 personas)						*										
Bacalao pil pil						*										
Merzula a la plancha o a la ondarresa con verduras salteada						*										
Tataki de atún rojo (Bilbao-Tokio)			*			*								*		
Delicias de merluza con pimientos rojos asados			*		*	*										
<b>CARNES</b>																
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con sus tostas			*		*					*						*
Hamburguesa de Wagyu a la parrilla con foie, rucula, queso scamorza y pan cristal			*					*								
Solomillo de vaca a la parrilla con salsa Périgod			*													*
Chuleta de vaca madurada a la parrilla (2 personas)																
Secreto ibérico a la parrilla con crema de maiz ahumado								*								*
<b>POSTRES</b>																
Tarta de queso cremosa y suave			*		*			*								
Galleta de manzana hecha al momento (10min)			*		*											
Torrija artesana con crema de chocolate y naranja			*		*			*								
Cremos de Tiramisú al PX			*		*			*								
Ganache de chocolate 70% , crema de limón y tierra de chocolate			*		*			*								
Panache de fruta de temporada																
Helados			*		*		*	*		*	*	*	*	*	*	*