



MENÚ PICOTEO

En una misma mesa de 4 a 16 personas. Duración 1:30 h.

Ensalada de Burrata

Queso Burrata con tomate seco, rúcula y pesto casero.

Tabla de Ibéricos

Lomo, Salchichon y Chorizo 100% ibérico, 100% bellota. Con picos

Gyozas de Verduras

Rellenas de carne vegana y verdura, plancheadas y con salsa romesco de Kimchi

Nachos Rockade

Totopos de maiz con carne guisada, con cebolla y tomate, guacamole, salsa 4 quesos y jalapeños

Tiras de Pollo

Tiras de pechuga maceradas y empanadas, acompañadas de alioli casero de miel y mostaza

Baos de Chipirón

Rellenos de calamares fritos y alioli de yuzu (cítrico japonés)

Kobe Roll

Solomillo plancheado, mozzarella, cebolla caramelizada, tempurizado y acompañado de salsa agridulce

Pan Artesano Bio Masa Madre

Copa Happy

Con betún de queso.

ó

Tarta de Chocolate

Chocolate negro con crema de cacao puro

Incluye Vino Crianza y Rueda Añares de la Casa, Caña, Refrescos y Agua
Precio por persona **36.00 €** (10% i.v.a incluido)