

La Huella

Gastrobar

Camina
**HACIA EL
FUTURO,**
*abriendo nuevas
puertas*
**Y PROBANDO
COSAS NUEVAS,**
se curioso...
Por que
“nuestra curiosidad”
siempre
*nos conduce
por nuevos
caminos.*





Tabla mixta de patés

Arándanos, pato con pera, cebolla caramelizada, roquefort, finas hierbas y pimienta negra.



9,00

Tabla mixta de quesos

Curado, semicurado, fresco con piña, rulo de cabra, roquefort, al vino tinto y con pimentón.



12,00

Huevos rotos gourmet

Patatas paja, huevos de codorniz y jamón ibérico.



7,50

Samosas de cordero sobre salsa de yogur y menta

Rellenas de carne mechada especiada con verduritas y arroz.



8,00

Bombón de morcilla de Burgos (8 unidades)

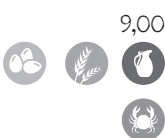
Relleno de queso brie, pistacho y mermelada de tomate.



7,00

Crujiente y crocante

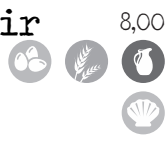
Tiras crujientes de pollo tandori, crocante de kikos de champiñones rellenos y crujiente de langostinos en tempura y mahonesa cítrica.



9,00

Mix de croquetas hechas a mano a elegir (2 unidades de cada)

Jamón serrano, choco en su tinta, queso de cabrales y rabo de toro.



8,00

Croquetas orientales

Arroz, panko, salmón ahumado y perlas de mar.



8,00

Samosas vegetarianas

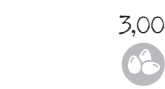
Mix de verduras y curry



8,00

Nuestras papas bravas

Deliciosas patatas fritas con salsa brava.



3,00



Ensalada Nazari

Tiras de pollo macerado, tomatitos confitados, piña caramelizada, cous cous, brotes tiernos, nueces y salsa de yogur.



7,50

Súper ensalada

Mix de hojas verdes y endivias, tomatitos cherry confitados, pera asada, cous cous, nueces, tiras de pollo macerado y espinacas.



8,50

Ensalada fresca

Cubitos de manzana, tiras de mango, tomatitos secos, brotes verdes tiernos, aceitunas negras, rulo de cabra sazonado con sal balsámico y caviar de aceite de oliva de Algarinejo.



7,50

Fresca de mango

Brotes tiernos, dados de mango, rulo de cabra, tomatitos secos y aceitunas negras, regada con vinagreta cítrica y sal balsámica.



6,50



Pulpo violeta

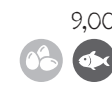
Pulpo asado acompañado de patata violeta y mahonesa de pimienta.



10,50

Lomito de bacalao con muselina de ajo casera

Aromatizada con hierbas y gratinada con muselina de ajo casera.



9,00

Tartar de salmón y aguacate

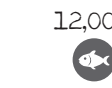
Taquitos de salmón macerado con salsa wasabi, aceite de coco, sésamo negro y brunoise de aguacate.



10,00

Lomo de atún al carbón

Lomo de atún marcado y terminado al horno acompañado de falsa ceniza e hilos de chile.

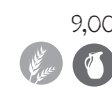


12,00



Rulo ibérico

Presa ibérica rellena de pimientos asados y queso.



9,00

Pergamino ibérico

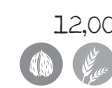
Solomillo ibérico relleno de una duxelle de setas, envuelto en bacon y una reducción de Pedro Ximenez, horneado y acompañado de patatas.



11,00

Solomillo a la cerveza negra

Al horno, acompañado de manzana y nueces caramelizadas.



12,00

Costilla a la barbacoa en pan bao

Costilla de cerdo deshuesada, en pan oriental cocinada al vapor en hierbas y bañada en deliciosa salsa barbacoa.



8,00

Carrillera de cerdo ibérica

Carrillera estofada acompañada de puré de patata y boniato y su salsa con un toque de chocolate.



12,00

Solomillo de de ternera Black Angus

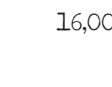
Acompañado de una reducción de vino oporto, patata rosa, manzana golden asada y foie.



18,00

Lomo alto de ternera argentina Black Angus

300g de lomo alto acompañado de patatas gourmet.



16,00

Hamburguesa estilo americano de cerdo 200g

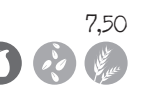
Pan con sésamo tostado, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, bacon y un toque de mostaza de Dijón.



7,50

Hamburguesa estilo americano de pollo 200g

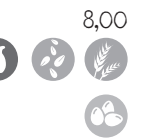
Pan con sésamo tostado, lechuga, piña y queso edam.



7,50

Hamburguesa estilo americano de ternera argentina Black Angus 200g

Pan con sésamo tostado, tomate, lechuga, aros de cebolla, huevo y queso cheddar.



8,00

Miniburgers de la granja

- . Pollo, tomate, rúcula y queso edam.
- . Cerdo, envuelta en crujiente bacon y cebolla caramelizada.
- . Ternera, queso cheddar, tomate, lechuga y huevo.
- . Rabo de toro.

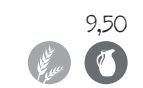


12,00



Risotto silvestre

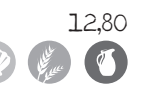
Arroz sobre tierra de trompetas.



9,50

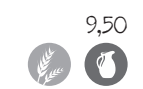
Arroz negro con carpaccio de vieira

Arroz negro con chipirones y carpaccio de vieira gallega.



12,80

Arroz salvaje con pollo y curry

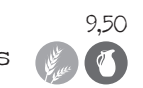


9,50



Paccheri

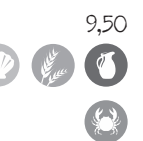
Pasta italiana rellena de queso gorgonzola y espinacas con un toque fresco de albahaca.



9,50

Pasta Negra

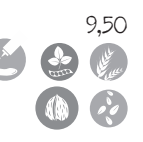
Espagueti negro original italiano, langostinos patagónicos, crema suave de leche y pan de gamba.



9,50

Fideos Soba

Con espárragos trigueros, almendras y salsa teriyaki.



9,50

Significado de los símbolos de los alérgenos:

