

MeSTiZO
Arroz & bracas

MENU

Entrantes

SERVICIO DE PAN

Pan de millo o matalauva acompañado de nuestro Alioli de ají amarillo y mantequilla de trufa a las finas hierbas.

1,80

TABLA DE QUESOS CANARIOS

Surtido de quesos: semicurado, curado, gofio, ahumado, pimentón y almogrote tradicional rojo y verde acompañados de pan soplado.

16.90

STEAK TARTAR MESTIZO AHUMADO

Buey y vaca cortados a cuchillo, ahumado en frío, mostaza antigua, yema, trufa, chalota, alcaparras, pepinillos, AOVE tabasco de chipotles ahumados.

22.90

CEVICHE DE CHERNE Y LANGOSTINOS

Dados de cherne, leche de tigre, langostinos, aguacate, cebolla roja, batata, lima, cilantro, ají amarillo, maíz choclo, maíz cancha.

16.50

TARTAR DE ATÚN NIKKEI

Dados de atún, soja, aji amarillo, cebollino, chalota, aguacate, cilantro, hilos de chili, huevas rojas de pez volador, ralladura de lima, ensalada wakame, sesamo y pan soplado.

16.50

MILHOJAS DE FOIE

Foie, rulo de cabra, papaya texturizada, manzana caramelizada, chutney de higos, y tostas de millo.

22.90

ENSALADILLA DE ATÚN Y PULPO

Atún, pulpo, Papas, batata, mahonesa, chalota, guisantes, judías, zanahoria, huevo.

14.90

ENSALADA DE COGOLLOS AL GRILL

Cogollos, queso rulo de cabra caramelizado, aguacate, maíz, cebolla roja, tomate, aceitunas negras, espárragos, mix de frutos secos, vinagreta de miel y mostaza.

12.90

TATAKI DE ATÚN

Lingote de atún macerado, sésamo tostado, verduras salteadas al wok y salsa teriyaki, hilos de Chili.

17.00

TACOS DE COCHINITA PIBIL

Tortillas de maíz azul, cerdo pibil, cebolla roja encurtida, aguacate, lima y brotes de cilantro.

12.50

HUEVOS ROTOS CON GAMBÓN AL AJILLO EN SU SALSA

Papas, huevos fritos, gambón, chips de ajo frito, perejil, cayenas, aceite de oliva, flambeada con brandy ligado con salsa de sus cabezas.

14.90

EMPANADA CRIOLLA DE TERNERA MADURADA

2 unidades de empanadas fritas, cortes nobles de ternera madurada, aceitunas, huevo, ajo, pimienta y cebolla acompañado de nuestra salsa huancaina

9.50

TRILOGÍA DE CROQUETAS DE LA CASA

Nuestras 3 versiones de croquetas: Langostino salvaje, jamón ibérico, boletus y trufa (6 unid.)

12.00

GYOZAS DE SETAS Y COCHINILLO AL PEDRO XIMENEZ

6 Unidades de gyozas rellenas de cochinillo y setas silvestres con reducción de Pedro Ximénez y teriyaki

12.50

TORTILLA DE BACALAO

Tradicional tortilla vasca con pimientos, piparra, cebolla, ajo, bacalao y huevos de granja

16.50





Arroces

Minimo 2 personas



ARROZ DE BOGAVANTE

Mejillones, bogavante, vieiras, calamar y dados de cherne

P. P. P

32.90

ARROZ DE CARABINEROS

Mejillones, carabineros, almejas, chipirones, dados de cherne

34.00

PAELLA DE MARISCO SENYORET

Gambón, mejillones, dados de cherne, calamar

21.50

ARROZ NEGRO DE LANGOSTINOS Y CHIPIRONES

Langostinos, chipirones, tinta de calamar y alioli.

22.00

ARROZ IBÉRICO DE SETAS Y TRUFA

Secreto y presa Ibérica, espárragos, setas silvestres y trufa.

22.00

ARROZ DE COCHINILLO NEGRO

Calabaza confitada, pierna de cochinillo a baja temperatura al Kamado.

22.50

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO

Pollo, conejo, judías, garrafón.

21.00

ARROZ DE PICAÑA Y PIMIENTOS DE PADRON

Morcilla de wagyu, picaña de angus uruguayo y pimientos de Padrón.

22.00

Meloso y Caldoso

ARROZ MELOSO DE CARABINEROS

chipirones, dados de cherne , mejillones y almejas

34.00

ARROZ MELOSO SENYORET

Gambón, Mejillones, dados de cherne, almejas

25.00

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE

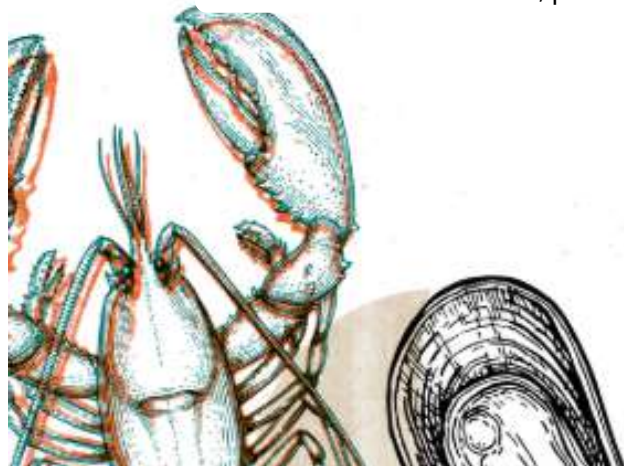
Dados de Cherne, vieiras y mejillones

33.50

ARROZ MELOSO DE PRESA IBÉRICA Y TRUFA

Mezcla de setas silvestres, presa ibérica, trufa, escalopes de foie

25.50





Carnes al Grill

LOMO ALTO URUGUAYO 300 GR	22.90
LOMO BAJO URUGUAYO 300 GR	23.90
SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL 250 GR	24.90
ENTRAÑA DE BUEY MADURADO 250 GR	28.00
PICAÑA DE ANGUS ARGENTINA 300 GR	23.90
PRESA IBÉRICA 250 GR	23.50
SECRETO IBÉRICO 250 GR	22.50

**"TODOS
NUESTRAS
CORTES VAN
ACOMPAÑADAS
DE VERDURAS AL
GRILL Y PAPAS
FRITAS "**

1/2 POLLO AL CARBÓN **16.90**

Asado a baja temperatura acompañado de salsa naranja y romero, verduras al grill, y patatas fritas.

CARRILLERAS DE TERNERA AL PEDRO XIMÉNEZ **23.50**

Estofadas en vino tinto, parmentier de papas. y crujiente de puerro.

COSTILLA DE CERDO LAQUEADA **21.50**

Cocida a baja temperatura en nuestra kamado, acompañada de nuestra salsa barbacoa asiática acompañadas con papas confitadas en romero y pimientos de Padrón.

Del Mar a la Mesa

BACALAO AL PIL PIL

Salsa tradicional emulsionada con su propio colágeno, aceite de oliva, ajo, guindillas acompañado de papas panaderas.

22.90

CHERNE A LA PARRILLA CON SALSAS DE KIMCHI Y CILANTRO

Elaborado al grill con su salsa de marisco y kimchi, papas panaderas y verduras al grill .

21.90

PESCADO FRESCO DEL DIA AL GRILL

Pescado fresco a consultar variedad, elaborado al kamado, acompañado de papas bonitas salteadas con ajo y romero y verduras al grill.

S/T

PULPO AL KAMADO

pulpo, pure de batata asada, aceitunas negras, emulsion de cilantro y mojo rojo palmero

23.90





Postres

LECHE FRITA

Leche frita, praliné de pistacho y helado de pistacho

6,50

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA

Torrija caramelizada, crumble de almendra, helado de mascarpone.

6,50

CHOCOLATE EN TEXTURAS

Helado de chocolate, brownie de chocolate, mousse de chocolate y avellanas.

6,50

TARTA DE QUESO AL HORNO

Helado de guayaba y tierra de pistacho.

6.50

HELADO

Guayaba, chocolate, pistacho, TURRON, MASCARPONE

6.50

CONSULTA CON NUESTRO PERSONAL CUALQUIER TIPO DE ALERGIA



GLUTEN CRUSTÁCEOS MOSTAZA APIO ALTRAMUCES SOJA SULFITOS MOLUSCOS



LACTEO FRUTOS DE CASCARA

HUEVO

SESAMO

CACAHUETES

PEZ

