

MENÚ FALLERO

“Todos nuestros platos se elaboran al momento, por favor tenga en cuenta los tiempos de espera. Agradecemos su comprensión.”

Aperitivo

BUÑUELO DE BACALAO CON TOQUES DE ALIOLI DE CÍTRICOS

Entrante a elegir

ALCACHOFA DE LA VEGA BAJA CONFITADA CON SALSA DE QUESO, JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE TAPENADE DE ACEITUNA NEGRA

BERENJENA A LLAMA ALIÑADA CON ALBAHACA, TOMATE SECO, CEBOLLETA, PISTACHO Y QUESO FETA

TOSTA DE SARDINA AHUMADA CON PICADILLO DE PIMIENTOS, MANGO Y CRUJIENTE DE MAÍZ

HUMMUS CON POLLO AGRIDULCE, PASAS, SÉSAMO Y CHIPS DE REMOLACHA

ENSALADILLA DE MARISCO CON SALPICÓN DE PULPO, MAYONESA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE Y SUS TOSTAS (**SUPLEMENTO 2€**)

Segundo a elegir

ARROZ VALENCIANO GRAN SELECCIÓN MELOSO MARINERO EN HORNO KAMADO (MÍNIMO 25 MINUTOS DE ELABORACIÓN)

TACOS DE PULLED PORK A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA, PICO DE GALLO, CILANTRO Y EMULSIÓN DE SRIRACHA

DADOS DE SALMÓN SALTEADOS CON PURÉ DE PATATA FRITA, TOQUES DE MAYONESA KIMCHI Y BRÓCOLIS

GAMBONES SALTEADOS CON AJÍES, AJOS LAMINADOS Y FLAMBEADOS CON BRANDY (**SUPLEMENTO 5€**)

SEPIA A LA BRASA CON SALTEADO DE HABAS EN SU TINTA (**SUPLEMENTO 8€**)

ABANICO IBÉRICO A LA BRASA CON PATATAS Y SALSA TÁRTARA (**SUPLEMENTO 5€**)

Postre a elegir

POSTRE DEL DÍA

FRUTA NATURAL

19,90

-Incluye: pan, postre o café

-Suplemento por 2 segundos 6€

-No incluye bebida

-El menú se sirve por mesa completa



MALA HIERBA
RESTAURANTE