



CARTA TERRAZA

La carta de terraza incluye: **3 tapas**, **1 plato principal** (media ración) y **1 postre** a elegir, pan al horno y mantequilla. (No incluye bebidas.)

48.00€

Nuestras tapas (Elegir 3 por persona)

Dados de atún rojo con crema de almendras y hojas aromáticas
Ensaladilla rusa de langostinos y ventresca
Habitas fritas con salmorejo y patatita
Empanada artesana de pisto y boquerón en vinagre
Volandeiras/Zamburiñas al ajillo
Croquetas artesanas de jamón ibérico
Alcachofa al carbón con salsa de ajoblanco
Taco Mex de orejita de cerdo al choco-mole
“Baocadillo” de calamares fritos con alioli

Clásicos de Puertalsol (En formato media ración)

Arroz seco de codillo glaseado y olivada negra
Pulpo a la brasa con salmorra de verduras y salsa blanquinegra
Tataki de atún rojo con ajoblanco
Dados de bacalao al horno con pil pil y piparras
Codillo de cerdo ibérico con puré de patata trufado
Lomo de vaca 200gr al carbón con patatas provenzales
Medallón de solomillo de ternera al foie de pato
Calamares fritos orly con mayonesa casera

Postres (En formato media ración)

Espuma de tiramisú dry
Tarta Paulova de merengue y frutas rojas
Coulant de chocolate tibio
Flan de coco y sorbete de piña
Tarta casera de queso con helado
Piña asada al carbón con sirope de ron y helado de mojito

* Precios con IVA incluido.

* En este establecimiento se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semiárido, en base al REAL DECRETO 1420/2006, DE 1 de Diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirvan comida a los consumidores finales o a colectividades.

En este establecimiento contamos a disposición de los clientes de la información precisa sobre las sustancias alergénicas presentes en nuestros productos, según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011. Por favor, consulte a nuestro personal antes de realizar el pedido.