

COCINA DE PRODUCTO A Fuego

Dehesa y Quesería			P
Jamón ibérico de bellota		16.9	22.9
Caña de lomo ibérica de bellota		15.9	20.9
Surtido ibérico de bellota		19.9	24.9
Selección de quesos con denominación de origen		14.9	18.9
Queso de cabra gratinado, cebolla caramelizada y mermelada artesanal			14.9
Elaboraciones frías			
Salmorejo de tomate de la huerta con jamón ibérico de bellota y huevo duro	5.5		11.9
Ensaladilla de melva canutera con mahonesa de pimiento del piquillo y perlas de esturión	5		15.9
Láminas de bacalao, aove y almendras	5.9		15.9
Carpaccio de aguacate, láminas de bacalao, a.o.v.e. y esferas de vinagre balsámico	5.9		17.9
Anchoas del Cantábrico con guarnición de tomate, huevo, cebolla, alcaparras y pepinillo (8 U)			19.5
Foie de pato casero con confituras artesanales y frutos secos			21.9
Elaboraciones calientes			
Alcachofas naturales a la parrilla con wok de verduras			19.9
Bacalao desmigado con tomate	5.5		16.9
Raviolis rellenos de brandada de bacalao a la napolitana	5.9		16.9
Risotto de bacalao, hongos y aceite de trufa negra	5.9		16.9
Revuelto de bacalao hecho al momento			16.9
Pata de pulpo (240 g) con parmentier de pimentón			23.9
Albóndigas de presa ibérica de bellota al amontillado	5.9		17.5
Frituras Andaluzas			
Tacos de bacalao			18.9
Pavías de bacalao	4.9	12.9	17.9
Tortillitas de bacalao	4.9	12.9	17.9
Croquetas de bacalao	4.9	11.9	16.9
Cocochas de bacalao			24.9
Degustación de nuestras frituras de bacalao (Una unidad de taco, pavía, tortillita y croqueta)		8.9 P.P.	
Croquetas del chef	4.9	11.9	16.9
Calamares fritos con calamares del campo y mahonesa de fino			22.9

C/ Tarifa 9

T. 954 22 43 20 · 664 34 62 78

bacalao@grupobacalao.com

www.grupobacalao.com



COCINA DE PRODUCTO A Fuego

Oda al auténtico BACALAO

Lomo de bacalao a la parrilla con wok de verduras			23.9
Lomo de bacalao con tomate			23.9
Lomo de bacalao al pil pil con chips de ajos y guindilla			23.9
Bacalao al perfume de ajos confitados con una base de tomate casero	6	13.9	23.9
Lomo de bacalao a la marinera con langostinos			25.9
Cochas de bacalao al pil pil con chips de ajos y guindilla			24.9
Cogote de bacalao a la parrilla con wok de verduras			24.9
Cogote de bacalao al pil pil con chips de ajos y guindilla			24.9

Diferentes cortes de carnes a la parrilla

Burger de Angus (180 g) con chutney de tomate			15.9
Solomillo ibérico de bellota a la pimienta			17.9
Presa ibérica de bellota			21.9
Solomillo vacuno mayor (250 g) con más de 45 día de maduración			25.9
Entrecot de vaca Simmental con más de 45 día de maduración			7.5 / 100 g
Presa de Angus Miguel Vergara			8 / 100 g

Endúlzate

Sorbete de limón con sirope de hierbabuena			6.5
Tarta de almendra			6.9
Coulant de chocolate, crumble y helado de vainilla			7.5
Tarta de queso La Viña			7.5
Leche frita con helado de leche merengada			7.5
Torrija de brioche con helado de vainilla			7.5
Pan y picos artesanales en barra			1.2 P.P.
Pan y picos artesanales en mesa			1.5 P.P.
Pan, picos y aperitivo en mesa			2.5 P.P.

Si tienes alguna alergia / intolerancia, no dudes en consultarnos para realizar las variaciones precisas y adaptar los platos elegidos a tus necesidades. / 10% I.V.A. Incluido

C/ Tarifa 9

T. 954 22 43 20 · 664 34 62 78

bacalao@grupobacalao.com

www.grupobacalao.com

