

COCINA DE ORIGEN A LA BRASA· CÓCTELES

DEHESA Y QUESERÍA

		P
Jamón ibérico de bellota	5.5	21.9
Caña de lomo ibérica de bellota	5	19.9
Surtido ibérico de bellota		23.9
Selección de quesos con denominación de origen	5	18
Queso de cabra gratinado, cebolla caramelizada, mermeladas artesanales, frutos secos y miel		14.9

PARA EMPEZAR

Ajoblanco de leche de coco con mojama de atún de Barbate, melón, peta zetas y aceite de menta		6.9
Ensaladilla de melva canutera con mahonesa de pimiento del piquillo y perlas de esturión	5	15.9
Patatas bravísimas	5.5	10.5

RAW BAR

Láminas de bacalao cortado a cuchillo, almendras, AOVE y mahonesa de naranja con wasabi	5.5	15.9
Carpaccio de pulpo (200 g) con parmentier de boniato al pimentón picantón		19.9
Steak tartar de salchichón de buey cortado a cuchillo (100 g), falsa yema de huevo con una base de arroz crujiente		15.9
Foie de pato casero con mermeladas artesanales, frutos secos y reducción de Pedro Ximénez		21.9

ENSALADA Y VEGETALES A LA BRASA DE ENCINA

Puerros de la huerta con fondos de alcachofa confitadas en AOVE a la brasa, chorizo ibérico de bellota picante y pincelada de chocolate blanco y almendras garrapiñadas		7.50
Ensalada LA CHUMBERA, mojama de atún de Barbate, helado de queso de cabra de elaboración artesanal, guacamole de remolacha y vinagreta de mostaza y miel		16.9
Setas naturales con pesto, queso Parmigiano Reggiano DOP y velo de panceta ibérica de bellota	5.9	15.9
Alcachofas naturales con jamón ibérico de bellota y chips de ajos		19.9
Carpaccio de aguacate, láminas de bacalao, AOVE y esferas de vinagre balsámico	5.9	17.9

PARA COMPARTIR

Tortilla de patatas española hecha al momento con cebolla, hierbabuena y cubierta de panceta ibérica		11.9
Revuelto de bacalao hecho al momento con patatas pajas		16.9
Huevos estrellados de corral trufados con morcilla ibérica de bellota con manzana y cebolla caramelizada, piñones tostados y patatas trufadas		15.9
Albóndigas de presa ibérica de bellota al amontillado	5.9	17.5

PASTAS

Samosa de espinacas con champiñones, cebolla caramelizada, roquefort a la brasa y pera al vino		4.9
Crêpe de harissa con pollo a las cinco especias indias a la brasa y mahonesa de curry		6.9
Raviolis rellenos de brandada de bacalao a la napolitana	5.9	16.9
Risotto de bacalao, hongos, queso Parmigiano Reggiano DOP y aceite de trufa negra	5.9	16.9
Canelones rellenos de carrillera ibérica de bellota en su jugo con parmentier trufado	5	15.5
Milhoja de pasta crujiente con carrillera de vaca y huevo poché		17.5

BOCADOS CON LAS MANOS

Tosta de Anchoa del Cantábrico con pimientos rojos de la huerta al carbón		2.9
Taco al pimentón con pulpo frito y salsa sriracha picante		5.5
Tostas de tartar de bacalao maceradas en aceite de trufa negra con aguacate, almendra y mahonesa de soja	5.9	15.9
Taco de cordero en su jugo a baja temperatura con salsa tzatziki		5.9
Bioche de hamburguesa de alcachofa (160 g) natural a la brasa con salsa de berenjena asada y tomate cherry confitados al carbon, AOVE a los cinco aromas, cebolla morada y queso Parmigiano Reggiano DOP		14.5
Brioche de burger de Angus (180 g) a la brasa, queso raclette AOC, cebolla caramelizada y chutney de tomate		14.9

COCINA DE ORIGEN A LA BRASA· CÓCTELES

FRITURA ANDALUZA

Tacos de bacalao		18.9
Pavias de bacalao	4.9	12.9
Tortillitas de bacalao	4.9	12.9
Croquetas de bacalao	4.9	11.9
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
Calamares fritos con calamares del campo y mahonesa de rebujito		22.9

ODA AL AUTÉNTICO BACALAO, DE ELABORACIÓN ARTESANAL

Bacalao desmigado con tomate	5.5	16.9
Bacalao LA CHUMBERA, bacalao desmigado al ajoarriero con patatas, huevos fritos de corral y pincelada de pil pil	6	17.9
Lomo de bacalao al pil pil con chips de ajos y guindilla		23.9
Lomo de bacalao a la bilbaina con AOVE , ajos, vinagre de Jerez, pimientos del piquillo y patatas panaderas		23.9
Bacalao al perfume de ajos confitados con una base de tomate casero	6	23.9
Cocochas de bacalao al pil pil con chips de ajos laminados y guindilla		24.9
Cogote de bacalao a la brasa con verduras a la brasa		24.9

DIFERENTES CORTES DE CARNES SELECCIONADAS A LA BRASA DE ENCINA

Solomillo ibérico de bellota al whisky con jamón ibérico de bellota	6	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 Gin Lemon con sirope de hierbabuena		6.5
Tarta de almendra con vino de naranja		7.5
Coulant de chocolate, crumble y helado de vainilla		7.5
Tarta de queso La Viña con confitura de fresa		7.5
Leche frita con helado de leche merengada		7.5
Torrija de brioche con helado de vainilla		7.5
Tarta de arroz con leche con una base de pestiños artesanales		7.5

CÓCTELES

La Chumbera (Ginebra y PX)		8.5
Sevilla (Vodka y sorbete de naranja)		8.5
Mojito (Ron)		8.5
Gladiator (Whisky, zumo de naranja y vermut rosado)		8.5
Sangría roja		8.5
Sangría blanca		9.5

Pan y picos artesanales en barra 1.2 P.P. / en mesa 1.5 P.P. / Pan y picos artesanales 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. / Precios en € / 10 % I.V.A. Incluido

Plaza Ponce de León 15
T. 954 21 66 70 · 672 97 50 17
lachumbera@grupobacalao.com
www.grupobacalao.com

