

# el NiDo

RESTAURANTE

## ENTRANTES

Anchoas del Cantábrico con pan de cristal con tomate 14,50 €



Carpaccio de gambas, guacamole y coulis de chipotle ahumado 13,50 €



Focaccia de cecina y burrata, brotes de ajo y aceite de oliva virgen extra DO Dominus Picual 13,75 €



Ensalada de 3 quinoas con sésamo y crudités 12,75 €



Parrillada de espárragos y endivias con puré de berenjena y romesco 12,50 €



Rosbif con compota de manzana y salsa demi-glace 15 €



## LOS PESCADOS DE LA BOQUERIA

Atún a la brasa con ajoblanco y confit de pimientos 20,50 €



Tronco de rape sobre tartar de tomate corazón de buey y emulsión de berberechos 24,75 €



Ropa vieja de pulpo asado con garbanzos, gambitas y crema de erizos 19,75 €



## NUESTRAS CARNES SELECTAS

Solomillo de ternera con falso risotto de apio nabo y mojo de pimienta verde 25,50 €



Costillar de cerdo ibérico asado a la llauna con salsa chimichurri 17,50 €

Espaldita de cabrito con puré de calabaza y verduras 21,25 €

## ARROCES

Arroz a la llauna de sepia, gambas y berberechos 17 €



Risotto de setas y verduras de temporada 15 €



## POSTRES

Pastel de zanahoria, helado de té matcha y coulis de naranja 7 €



Tartaleta de chocolates blanco y negro con helado de cacao Kingston 7 €



Polos de tarta de queso con frutos rojos y dulce de leche 7 €



Sorbete de maracuyá con su pulpa al natural 7 €

Tabla de quesos DO 9,75 €



IVA incluido

# el NiDo

RESTAURANTE

## ENTRANTS

Anxoves del Cantàbric amb  
pa de vidre amb tomàquet 14,50 €



Carpaccio de gambes, guacamole  
i coulis de xili de Jalapa fumat 13,50 €



Focaccia de cecina i burrata, brots d'all i  
oli d'oliva verge extra DO Dominus Picual 13,75 €



Amanida de 3 quinoes amb sèsam  
i crudités 12,75 €



Graellada d'espàrrecs i endívies amb  
puré d'albergínia i romesco 12,50 €



Rosbif amb compota de poma  
i salsa demi-glace 15 €



## ELS PEIXOS DE LA BOQUERIA

Tonyina a la brasa amb ajoblanco  
i confit de pebrots 20,50 €



Tronc de rap sobre tàrtar de tomàquet  
cor de bou i emulsió d'escopinyes 24,75 €



Ropa vieja de pop rostit amb cigrons, gambetes  
i crema de garotes 19,75 €



## LES NOSTRES CARNS SELECTES

Filet de vedella amb fals risotto d'api-rave  
i mojo de pebre verd 25,50 €



Costelles de porc ibèric rostit a la llauna  
amb salsa chimichurri 17,50 €

Espatlla de cabrit amb puré de carbassa  
i verdures 21,25 €

## ARROSSOS

Arròs a la llauna de sípia, gambes  
i escopinyes 17 €



Risotto de bolets i verdures  
de temporada 15 €



## POSTRES

Pastís de pastanaga, gelat de matcha  
i coulis de taronja 7 €



Pastís de xocolata blanca i negra amb  
gelat de cacau Kingston 7 €



Polo de pastís de formatge amb fruits vermells  
i almívar de llet 7 €



Sorbet de maracujà amb polpa natural 7 €

Taula de formatges DO 9,75 €



IVA inclòs

# el NiDo

RESTAURANTE

## STARTERS

Cantabrian anchovies with crispy tomato bread €14.50



Prawn carpaccio with guacamole and smoked chipotle sauce €13.50



Focaccia with "Cecina" (cured meat), burrata, garlic sprouts and Dominus Picual extra virgin olive oil (protected designation of origin) €13.75



3 quinoa salad with sesame seeds and crudités €12.75



Grilled asparagus and endives with aubergine purée and romesco sauce €12.50



Roast beef with apple compote and demi-glacé sauce €15



## FISH FROM "LA BOQUERIA"

Grilled tuna with chilled almond and garlic soup and pepper confit €20.50



Monkfish fillet on beefsteak tomato tartar with cockle emulsion sauce €24.75



Roasted octopus stew with chickpeas, prawns and cream of sea urchin €19.75



## OUR SELECTED MEATS

Beef tenderloin with false risotto made with celery, turnip and green pepper sauce €25.50



Roasted Iberian pork rib cooked "a la llauna" style with chimichurri sauce €17.50

Goatling with pumpkin purée and vegetables €21.25

## RICE

"A la llauna" style rice with cuttlefish, prawns and cockles €17



Risotto with wild mushrooms and seasonal vegetables €15



## DESSERTS

Carrot cake with green tea ice cream and orange coulis €7



White and black chocolate tart with Kingston cacao ice cream €7



Cheesecake ice lollies with mixed berries and caramel €7



Passion fruit sorbet with its pulp €7

Cheese board (protected designation of origin) €9.75



VAT included