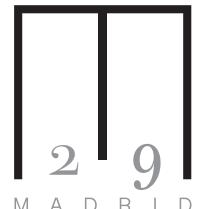




RESTAURANTE



El pescado para consumo crudo está sometido a congelación según legislación vigente
En cumplimiento del reglamento 1169/2011, si desea información sobre alergias
e intolerancias consulte con nuestro personal

The fish, when served raw, is frozen according to necessary legislation.
In reference with requisite 1169/2011, if you need information
about allergies and intolerances, please consult staff.

Tenemos a disposición la
LISTA DE INGREDIENTES ALEGENOS
A LIST OF ALLERGY INGREDIENTS IS AVAILABLE
www.restaurantem29.com/alegenos



RESTAURANTE





PARA EMPEZAR

TO START

Ensalada de queso de cabra caramelizado, papaya, 14€
frutos secos y vinagreta de miel.

A salad of caramelized goats cheese, papaya, nuts and honey vinaigrette.

Chipironcitos fritos y alioli de lima. 18€

Fried small cuttlefish and lime aioli.

Infusión de ave de corral, verduritas y fideos. 11€

Infusion of free range poultry, small vegetables and noodles.

Crema tibia de zanahoria, perlas de mozzarella crujientes 11€
y aceite Arbequina.

Warm cream of carrot, crispy mozzarella pearls and Arbequina oil.

Bastones de berenjenas andaluzas, miel de trufa 13€
y cremoso de queso.

Andalusia aubergine sticks, truffle honey and cream cheese.

NUESTROS PESCADOS

OUR FISH

Filetes de lenguado meunière con una salsa de limón, 30€
alcaparras y trigo meloso.

Sole Meniere fillets with lemon caper and honeyed wheat sauce.

Merluza con escalibada y aceite de perejil. 24€
Hake with grilled vegetables and parsley oil.

Bacalao con su brandada y espuma de patata trufada. 23€
Cod brandade and truffled potato foam.



LAS CARNES

MEAT

Picantón con trigo meloso de verduritas. 17€

Spring chicken with honeyed wheat and small vegetables.

Canelón de cordero confitado a baja temperatura, 19€
matices lácteos y aceite trufa

Slow cooked, dairy shades lamb cannelloni confit and truffle oil.

Jarrete ternera con salteado de setas portobello 24€
y puré de calabaza.

Veal shank with sautéed Portobello mushrooms and pumpkin puree.

POSTRES

DESSERTS

Lemon cake. 7€
Lemon cake.

Brownie templado con helado de choco blanco. 7€
Warm brownie with white choco ice cream.

Tiramisú. 7€
Tiramisu.

Pantera rosa. 7€
Pink panther.

La declinación de la manzana. 7€
The apple declination.