

Las de Siempre

€

Anchoa "00" del Cantábrico (unidad)	2.50
♥ Selección de Quesos Nacionales (2 personas)	12.95
Pulpo A Feira	15.50
Jamón Ibérico y Tomate Natural	16.50
Revuelto de Morcilla y Manzana	10.50

Las Frescas

♥ Ensalada de Canónigos, Queso y Nueces.....	10.85
Ensalada Pato y Espinacas	12.50
♥ Ensalada de Mango y Chocolate	11.75
♥ Templada de Crudités y Queso de Cabra.....	11.95

Con un Toque de Imaginación

♥ Carpaccio de Buey con Ensalada Verde	11.00
♥ Carpaccio de Bacalao y Olivas negras	12.50
Terrina de Manitas con Rúcula y Parmesano	10.75
Chipirones con Catalana de Foie	13.75
Wok de Verduras y Maiz al Curry	10.50
Calamar con Coco y Soja	12.75
Alitas y langostinos con Reducción de Módena..	12.75
Arroz Negro de Sepia y Espárragos	12.75

Para los más pequeños

Espaguetis boloñesa o carbonara	7.75
♥ Filete con verduras/patatas	7.75
♥ Pescado con verduras/patatas.....	7.50

En todas nuestras elaboraciones se utilizan la Sal Maldon
y el Aceite de Oliva Virgen Extra

De la Tierra

€

Buey con Papas y Mantequilla Finas Hierbas....	15.95
Manitas y Crema de Cebolla Roja (por encargo)..	12.50
Huevos Rotos con Panceta	12.75

Del Mar

♥ Taco de Atún con Fondée de Provolone	13.75
Cabracho con Láminas en Movimiento	12.75
Pez espada con Ajo Blanco y Negro	14.75
Bacalao con Crema de Ajos y Miel.....	16.75

Para el Final

Helado.....	3.75
♥ Sorbete	3.75
Nuestra Crema Catalana, Helada y Quemada	3.95
Semifrío de Queso de Cabra	4.45
Gelatina de Moscatel con Sorbete de Sanguina.....	3.95
Bomba de Chocolate con PX	5.25
Pan de maíz	1.60

Menú Sargantana	20.00
(Dos platos, postre y Bebida)	

Menú Degustación	27.50
(Dos entradas, Pescado, Carne y Postre)	

IVA INCLUIDO

Reservas 96 338 48 33
www.sargantanarestaurant.com