LA GASTROTECA DE SANTIAGO

COCINA / RESTAURANTE / TALLER / TERRAZA

INVIERNO 2016

COCINEROS

JUAN CARLOS RAMOS
ALBERTO IZQUIERDO
MARJURI SALGADO

SUMILLERES

FRANK TRUJILLO MATA
XAVIER SALUDES PRADA

MENÚ

LA GASTROTECA
DE SANTIAGO

PRIMERO:

APERITIVO DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
VALLE DE LOS PEDROCHES
100% IBERIAN HAM FROM VALLE DE LOS PEDROCHES

SEGUNDO:

ENSALADA DE SALMON MARINADO
CON VINAGRETA DE REMOLACHA Y CEVICHE DE CAMOTE
MARINATED SALMON SALAD WITH BEETROOT
DRESSING AND SWEET POTATOE CEVICHE

TERCERO:

AGNOLLOTI RELLENOS DE TRUFA Y PARMESANO
CON CREMA DE COLIFLOR
PARMESAN CHESSE AND TRUFFLE STUFFED AGNOLLOTI WITH
CAULIFLOWER CREAM

CUARTO (A ELEGIR):

PESCADO DE LONJA DEL DIA
FISH OF THE DAY (CHECK DAILY SUGGESTION)
Ó
CARRILLERA DE TERNERA EN CONSOME CON
SETAS DE TEMPORADA
BEEF CHEEK WITH CONSOME AND
AWILD MUSHROOM

POSTRE :

POSTRE ARTESANO DEL CHEF
HOMEMADE DESSERT

INCLUYE:
PAN, AGUA
Y CAFÉ

PRECIO MENÚ POR PERSONA: 50,00€

MARIDAJE DE VINOS DEGUSTACION POR PERSONA : 20,00€

I.V.A. INCLUIDO

LA GASTROTECA
DE SANTIAGO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
VALLE DE LOS PEDROCHES (CORDOBA)
100% IBERIAN HAM FROM VALLE DE LOS PEDROCHES
MEDIA RACIÓN: 15,00€
RACIÓN: 29,00 €

MEJILLONES AL VAPOR CON MORRO DE TERNERA
A LA MOSTAZA
STEAMED MUSSELS WITH VEAL AND MUSTARD SAUCE
15,50€

ENSALADA DE PRESA IBERICA MARINADA, CON PEPINO, ALGAS Y VINAGRETA ORIENTAL
IBERIAN PREY SALAD WITH CUCUMBER, AND ORIENTAL ALGAE DRESSING.
15,75€

ENSALADA DE SALMON MARINADO CON VINAGRETA DE REMOLACHA Y CEVICHE DE CAMOTE
MARINATED SALMON SALAD WITH BEETROOT DRESSING AND SWEET POTATOE CEVICHE
16,50€

"PASTA ARTESANA HECHA EN CASA"
AGNOLLOTI RELLENOS DE TRUFA Y PARMESANO
CON CREMA DE COLIFLOR
PARMESAN CHESSE AND TRUFFLE STUFFED AGNOLLOTI WITH CAULIFLOWER CREAM
17,20€

POCHAS EN PAPILLOTE CON SETAS DE TEMPORADA
WHITE POCHAS BEANS WITH WILD MUSHROOM IN PAPILLOTE
17,90€

PAN ELABORADO A DIARIO EN EL PROPIO RESTAURANTE
APERITIVO RILLETTE DE PATO CON MOSTAZA DE DIJON
DAILY HOMEMADE BREAD (FOCACCIA AND WHITE BREAD)
3,00€

I.V.A. INCLUIDO

LA GASTROTECA
DE SANTIAGO

TALLARINES SOBA DE HARINA DE ALFORFON CON CALDO DASHI Y TEMPURA
SOBA NOODLES WITH DASHI AND TEMPURA
18,90€

MERLUZA A LA CHALACA CON PASTEL DE MAIZ Y CEBOLLA NEGRA
HAKE WITH CORN CAKE AND BLACK ONION
21,50€

CORVINA AL VAPOR CON SOJA Y COL CHINA A LA PLANCHA
STEAMED SEABASS WITH SOY SAUCE AND CHINESE CABBAGE
22,60€

COSTILLAS GLASEADAS CON MOSTAZA, PIMIENTA ROSA Y PURÉ DE PATATAS
GLAZED PORK RIBS WIITH MUSTARD, PINK PEPPER AND MASHED POTATOES
18,00€

PINTADA RELLENA DE PAN DE HIGOS CON QUINOA NEGRA Y CALDO DE COUS- COUS
FIG BREAD FILLED GUINEAFOWL WITH COUS- COUS STYLE BLACK QUINOA
20,50€

CARRILERA DE TERNERA CON CONSOME DE SETAS DE TEMPORADA
BEEF CHEEK WITH CONSOME AND WILD MUSHROOM
22,50€

STEAK – TARTARE
DE LOMO BAJO DE BUEY GALLEGO
GALICIAN DOWN LOIN OX STEAK TARTARE
28,00€

CHULETÓN DE BUEY GALLEGO A LA PLANCHA
BEEF STEAK GALICIAN GRILLED
½ KILO 31,90€ / 1 KILO 60,00 €

LA GASTROTECA
DE SANTIAGO

POSTRES ARTESANOS

HOMEMADE DESSERTS

SELECCIÓN DE QUESOS INTERNACIONALES
(POR PERSONA)
INTERNACIONAL CHEESE ASSORTMENT
(PER PERSON)
9,10€

LINGOTE DE CHOCOLATE
RELLENO DE CREMA DE VAINILLA Y CAFÉ
CHOCOLATE LINGOT STUFFED
WITH VANILLA AND COFFE CREAM
9,20€

BISCUIT DE HALVÁ
HELADO ARTESANO DE TURRON DE PIPAS DE GIRASOL
SUNFLOWER SEED AND ALMONDS PARFAIT
8,00€

SOUFFLÉ DE LIMÓN
CON FRUTOS ROJOS Y SALSA DE NARANJA
LEMON SOUFFLÉ WITH FOREST FRUITS AND ORANGE SAUCE
7,50€

CAFÉ EXPRESSO
"LUTHIER"
100% ARÁBIGA, TUESTE NATURAL.
UNA EQUILIBRADA SELECCIÓN DE PROCEDENCIAS
(BRASIL, GUATEMALA, COLOMBIA...)
AROMÁTICO, CON CUERPO JUSTO Y DELICIOSO VELO DE CREMA.
IDEAL PARA TOMAR SOLO.
(NORMAL O DESCAFEINADO)
2,60€

I.V.A. INCLUIDO

LA GASTROTECA
DE SANTIAGO

DOMINGOS
MEDIODÍA

ARROCES - PAELLAS

ARROCES SECOS, CALDOSOS O AL HORNO, SEGÚN EL PRODUCTO QUE HAN SELECCIONADO NUESTROS COCINEROS DE LOS DISTINTOS MERCADOS Y LONJAS NACIONALES.

LA SELECCIÓN DEL **ARROZ** (JAPÓNICO, BOMBA, CALASPARRA....) CAMBIA SEGÚN EL TIPO DE COCCIÓN Y TAMBIÉN VARÍA DE DOMINGO A DOMINGO, CONSULTE NUESTRA PROPUESTA EN LA PIZARRA DEL TALLER.

EL VINO QUE RECOMIENDA EL **SUMILLER** SE ADECUARÁ TAMBIÉN SEMANALMENTE DEPENDIENDO DE CADA TIPO DE **ARROZ**.

SUNDAYS SPECIAL RICE (PAELLA)
EVERY SUNDAY WE HAVE TWO KINDS OF DIFFERENT RICE