

PINTXOS

MINICOCINA INDIVIDUALIZADA. PARA PROBAR PRODUCTOS EXQUISITOS COCINADOS DE MANERA INDIVIDUAL, AUNQUE AL FINAL...TENDRÁS QUE COMPARTIR :)

Gamba crujiente sobre guacamole y chutney de piña	3,80
Foie con salsa de chocolate blanco y pan de vino tinto (Espectacular!)	6,20
Bacalao gratinado sobre arroz en tinta de calamar	4,20
Tosta de bogavante con pan de algas (sin palabras...)	7,00
Crujiente de rabo de buey sobre ensalada tibia de patata y jugo	3,85
Mini kebab de pato	4,40
Mini burger black Angus con queso y huevo de codorniz	4,50
Gamba kataifi con dip de mayonesa de bacon, cebolla y piña	3,90
Coca de anchoas, kiwi, queso de cabra, olivas negras y confitura de pimiento de piquillo	4,15
Mini burger de atún, col lombarda, portobellos, brotes y mayonesa de soja-mostaza	4,50
Huevo trufado	4,00
Focaccia de Roastbeef, rúcula, confitura de cebolla y ciruela al horno	4,20

* * *

VERDE

MINI ENSALADAS PARA INTERCALAR CON LOS PLATOS...

Ensalada BEN con queso de cabra y frutos rojos	5,95
Ensalada de pollo crujiente en pipas de calabaza y salsa cesar	5,85
Ensalada de salmón, naranja, aguacate, piña, cebolla y vinagreta de mostaza, miel y eneldo	6,50
Ensalada de gambas, papaya, mango, aguacate, tomate y vinagreta de mango picante	7,00



* * *

DE CUCHARA

CUENCOS QUE LEVANTAN PASIONES Y NOS REPONEN LAS FUERZAS

Crema del día	4,80
Cazuelita de manitas de cerdo y gambas (si nunca has probado manitas, es el momento)	5,50
Gazpacho de remolacha, ciruela y manzana	5,00

* * *

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas	3,50
Verduras a la plancha	4,50
Espárragos verdes	4,35
Falso risotto de puntalette al azafrán con tomates secos y espárragos verdes	5,00
Yuca frita	4,00

CELÍACOS: PUEDE COMER PUEDE COMER MODIFICANDO

RACIONES

PLATOS PARA COMPARTIR, DISFRUTANDO DE LA COMPAÑÍA Y DE UN BUEN VINO...

Jamón Ibérico de bellota Encinares con focaccia de olivas negras	14,00
Mejillones al curry rojo picante	7,80
Pulpo a la plancha con patatas y chimichurri	9,00
Croquetas líquidas de setas	8,40
Raviolis de foie sobre compota de manzana	8,90
Risotto de setas (mmmmmm)	10,50
Rösti con huevos y virutas de ibérico (lo mismo, pero diferentes!)	7,50
Crujientes de pollo rebozados con salsa de curry y frutas	7,80
Tataki de atún, guacamole, pistachos y salsa ají amarillo	12,30
Ceviche de corvina y papaya	9,50
Tartar de atún, aguacate, tortitas de maíz, aliño asiático y salsa de mango	11,00
Tortitas de pollo, cebolla, queso fundido, salsa criolla y de tomate picante	8,50
Burratina sobre tomates ibéricos, crujientes de jamón y pesto de rúcula	9,00

* * *

RACIONES INDIVIDUALES

QUIÉRETE, SÓLO PARA TI...

Lomo de atún con verduras al wok, pack-choy, fideos de boniato y cilantro	13,50
Bacalao gratinado sobre arroz negro en tinta de calamar	12,95
Lubina a la plancha sobre falso risotto de puntalette al azafrán con tomates secos y espárragos verdes	13,20
Lomo de cordero, quinoa con verduras (estilo Marroquí) con manzanas al romero	13,75
Roll de pollo campero frito, relleno de aguacate, ibérico sobre puré de maíz y trampó de papaya y pepino	12,80
Entrecot Angus USA, verduras baby a la plancha y patata gratinada al horno	19,50
Picanha de Angus USA con verduras baby a la plancha y patata gratinada al horno	17,50

* * *

EL POSTRE

TE LOS TRAEMOS AL FINAL A LA MESA, SÓLO TIENES QUE ELEGIR...¡Y NO ES FÁCIL!

Banoffee (plátano, dulce de leche, galleta)	4,40
Tarta de queso y frutos rojos	4,40
Delice de chocolate y oreo	4,40
Pannacotta de chocolate blanco con mango y melocotón	4,40
Brownie de chocolate, frutos rojos y salsa de vainilla y haba tomka	4,40
Bao de chocolate y curry	4,40
Sopa de frutas del día	4,40



MENÚS PARA GRUPOS

MENÚ BUSCANDO EL NORTE MÍNIMO DE 10 PERSONAS

35€

* PARA COMPARTIR

Jamón de bellota con pan&tomate · Crujientes de pollo con salsa curry frutas · Rosti con huevos y virutas de ibérico · Mejillones al curry rojo

* PRINCIPALES A ELEGIR ENTRE:

Roll de pollo campero relleno de aguacate y ibérico, puré de maíz y trampó de papaya - pepino o Lubina sobre falso risotto de puntalette al azafrán con tomates secos y espárragos verdes

* POSTRES A ELEGIR ENTRE:

Tarta de queso, Pannacotta, Mousse de Chocolate, Brownie o Bao de Choco-Curry

* Incluye pan, vino, agua y café

MENÚ DELUXE MÍNIMO DE 10 PERSONAS

40€

* PARA COMPARTIR

Jamón de bellota con pan&tomate · Raviolis de foie sobre compota de manzana
Pulpo plancha con patatas y chimichurri · Tartar de atún, aguacate, aliño asiático y mango

* PRIMER PLATO A ELEGIR ENTRE:

Solomillo de ternera gallega con verduras baby a la plancha y patata gratinada al horno o atún rojo sobre verduras al wok, pack-choy y fideos de boniato

* POSTRES A ELEGIR ENTRE:

Tarta de queso, Pannacotta, Mousse de Chocolate, Brownie o Bao de Choco-Curry

* Incluye pan, vino, agua y café

ENCÁRGANOS LA TARTA PARA TUS CELEBRACIONES 

DISFRUTA Y COMPARTE TU EXPERIENCIA
CON NOSOTROS TUS FOTOS EN LAS REDES SOCIALES
¡HÁZNOS SABER DÓNDE ESTÁS!



#RTEBUSCANDOELNORTE



RESTAURANTEBUSCANDOELNORTE.COM

TEL.34 871 966 619

VINOS DE LA CASA



XIII LUNAS
(D.O. Rioja) Garnacha y Tempranillo
3,50€ 17,50€



VIRIDIANA
(D.O. Ribera Duero) Tinto fino
3,50€ 17,50€



HONORO VERA ECOLOGICO
(Jumilla) Monastrell
3,50€ 17,50€



CIRCENSE
(Rueda) 100% verdejo
3,50€ 17,50€



BICICLETAS Y PECES
Sauvignon
3,50€ 17,50€



PEDALIER
Albariño
3,50€ 18,00€



JUAN GIL 12 MESES
(D.O. Jumilla) 100% Monastrell
22,00€



GR174 (D.O. Priorat)
garnacha, cabernet sauvignon, syrah,
merlot, cabernet francés
23,00€



BOZETO (Rioja) Garnacha,
tempranillo, graciano
19,00€



TOMÁS POSTIGO
(D.O. Ribera Duero) Tinto fino y merlot
38,00€



TIANNA BOCCHORIS
(Mallorca) syrah, manto negro,
merlot y calles
25,00€



CLIO (D.O. Jumilla)
Monastrell, cabernet sauvignon,
Syrah
44,00€



EL NIDO (Jumilla) Monastrell,
cabernet sauvignon
130,00€



PIEDRA NEGRA
(Malbec) Argentina
27,50€



RAMON BILBAO
(D.O. Rioja) Tempranillo
23,50€



BICICLETAS Y DEMONIOS
(Ribera del duero) Tinto fino. Roble
18,00€



PAGO DE CARRAOVEJAS
(Ribera del duero) tinto fino. Crianza
43,50€



PORCUPINE RIDGE
(Sudafrica) Syrah
33,00€

BLANCOS



MARIETA
Albariño (Martin codax) semi seco
19,00€



MARTIN CODAX
(Rias baixas) Albariño
25,50€



HERMANOS LURTON
(Rueda) Sauvignon Blanc
20,50€



TIANNA BOCCHORIS
(Mallorca) Prensa y saugvinon blanc
24,00€



OSTRAS PEDRIN
(Valencia) Verdosilla
21,00€



ROBERT MONDAVI
(California) Twin oaks chardonnay
26,00€



VIENTO ALISEO
(La mancha) Viognier
22,50€



MARA
(Godello) Monterrei
19,00€

ROSADOS



BICICLETAS Y PECES
Rosado (Somontano) Tempranillo
17,50€



CASTILLO MONJARDIN
(Navarra) Cabernet sauvignon,
Tempranillo
16,00€

CAVAS Y CHAMPAGNES



BLAU DE MAR
CAVA BRUT
18,00€



MOËT CHANDON
55,00€



DON PÉRIGNON
180,00€

PREGUNTA POR NUESTROS VINOS
FUERA DE CARTA Y SUGERENCIAS

VINOS & CAVAS