

PINTXOS

DISFRUTA A LO GRANDE CON COCINA EN FORMATO PEQUEÑO:
LA MEJOR FORMA DE DEGUSTAR NUESTRA CRAZY FOOD

Burger de cerdo, rúcula, gorgonzola, peras al vino tinto y salsa barbacoa 🍷 🍷 🍷	5,00
Mini tartar de salmón sobre chip de plátano macho, guacamole y alga wakame 🍷 🍷 🍷 🍷	5,10
Huevo con puré de patata encebollado, setas y aceite de trufa 🍷 🍷 🍷	4,65
Hot dog de pollo con salteado de col lombarda, bacon, ciruelas, cebolla frita y salsa de mostaza dulce 🍷 🍷 🍷 🍷	4,95
Gamba crujiente sobre guacamole y chutney de piña 🍷 🍷	4,25
Foie plancha con salsa de chocolate blanco y pan de vino tinto 🍷 🍷 🍷	6,80
Bacalao gratinado sobre arroz en tinta de calamar 🍷 🍷 🍷	4,90
Tosta de bogavante con pan de algas 🍷 🍷 🍷	7,00
Crujiente de rabo de buey sobre ensalada tibia de patata y jugo de carne 🍷 🍷	4,50
Mini kebab de pato 🍷 🍷	4,90
Mini Burger Black Angus con queso y huevo de codorniz 🍷 🍷 🍷 🍷	5,25
Taco de cerdo asado, cebolla pickles, guacamole y salsa de jalapeños 🍷 🍷	5,30

PLATO ESPECIAL PARA NIÑOS
DOS PIEZAS DE CRUJIENTE DE POLLO CON PATATAS FRITAS Y KETCHUP
9,30€

VERDES

LAS ENSALADAS NUNCA TUVIERON TANTO TWIST

Ensalada de pollo crujiente en pipas de calabaza y salsa César 🍷 🍷 🍷 🍷	7,50
Ensalada de queso de cabra, quinoa roja, manzana, tomates cherry, fresas, frutos rojos y vinagreta especial de la casa 🍷 🍷 🍷	7,30
Burratina sobre tomates ibéricos, crujiente de jamón, aguacate y pesto de rúcula 🍷	12,75
Ensalada de gambas, papaya, mango, aguacate, tomate y vinagreta de mango picante 🍷 🍷	8,50

PREGUNTE POR NUESTROS PLATOS DEL DÍA

ACOMPANAMIENTOS

Patatas fritas 🍷 🍷	5,00
Verduras a la plancha 🍷 🍷	7,50
Risotto de tomates secos, setas y guisantes 🍷 🍷 🍷	8,50
Espárragos verdes 🍷 🍷	6,50
Yuka frita 🍷 🍷	5,50
Boniato frito 🍷 🍷	5,65

LEYENDA NUTRICIONAL

CELÍACOS:	🍷 PUEDE COMER	🍷 PUEDE COMER MODIFICANDO
	VEGETARIANO: 🍷	
CONTIENE: 🍷 CRUSTÁCEOS 🍷 PESCADO 🍷 HUEVO 🍷 MOLUSCOS 🍷 SÉSAMO 🍷 LECHE 🍷 FRUTOS DE CÁSCARA 🍷 SOJA 🍷 APIO 🍷 MOSTAZA		

COMPARTE LA LOCURA

PORQUE LO BUENO, COMPARTIDO, SABE MEJOR

Jamón Ibérico de bellota Encinares 🍷	17,80
Pulpo a la plancha con patatas y chimichurri 🍷 🍷	13,00
Croquetas líquidas de setas 🍷 🍷	10,30
Croquetones de carne estofada con salsa BEN 🍷 🍷	10,60
Croquetones de pollo y curry 🍷 🍷	11,00
Raviolis de foie sobre compota de piña chilly 12 ud.	12,95
Crujientes de pollo rebozados con salsa de curry y frutas 🍷	10,50
Risotto de setas 🍷 🍷 🍷	14,00
Tataki de ternera, setas, verduras tempura y salsa de anguila 🍷 🍷	14,90
Tataki de atún, cacahuets, kikos, guacamole y salsa de ají amarillo 🍷 🍷 🍷 🍷	16,00
Tartar de atún, aguacate, tortitas de maíz, aliño asiático y salsa de mango 🍷 🍷 🍷 🍷	15,00
Ceviche de pescado blanco (Buscando el Norte) 🍷	13,75
Quesadilla de ternera chilly, queso semicurado, pimientos, salsa guacamole, criolla y de tomate picante 🍷	10,85
Lasaña casera de verduras 🍷 🍷 🍷	12,50
Pasta rigatoni con salsa de boletus, tiras de solomillo y aceite de trufa 🍷 🍷	12,90

RACIONES INDIVIDUALES

CRAZY FOOD JUST FOR YOU

Lomo de atún con verduras al wok, Pak-choi, fideos de boniato y cilantro 🍷 🍷 🍷 🍷	16,85
Salmón con arroz basmati, verduras wok salteadas, curry tailandés coco y cacahuets 🍷 🍷 🍷 🍷	15,70
Lubina sobre mini ñoquis con crema de coliflor y espinacas 🍷 🍷	15,50
Pulpo mallorquín sobre hummus de garbanzos, quinoa frita, tomate con aceite de pimentón y guindillas 🍷 🍷 🍷	15,30
Magret de pato, pure de boniato asado, peras al vino tinto y crujiente de naranja 🍷 🍷	16,20
Medallones de ternera blanca sobre risotto de tomates secos, setas y guisantes 🍷 🍷	15,95
Entrecot Angus USA salteado de shitakes, portobellos con gratén de boniato 🍷 🍷	22,00
Secreto de cerdo ibérico, pure de berenjenas, verduras asadas y jugo de carne 🍷 🍷	15,80

EL POSTRE

CUANDO ACABES DE COMER TE LOS SERVIREMOS TODOS DELANTE :
AHORA ENTENDERÁS PORQUE SIEMPRE ESTAMOS
#BUSCANDOELNORTE

Snickers 🍷 🍷 🍷	6,30
Delicia de Oreo 🍷 🍷	5,65
Tarta de queso y dulce de leche 🍷 🍷	5,45
Crumble de manzana y caramelo salado 🍷 🍷	5,60
Arroz con leche de coco, mango y melocotón 🍷	5,95
Tiramisú de Baileys y cookies 🍷 🍷 🍷	5,80

“QUIENES SABEN LO QUE BUSCAN
ENTIENDEN LO QUE ENCUENTRAN”

Pan, aceitunas y alioli (p.p) 1,85
Pan sin gluten (ud.) 3,50
Pan con tomate (ud.) 3,70

*Los platos modificados para celíacos tienen un suplemento de 1,00€

VINO RECOMENDADO POR COPA

	HONORO VERA (D.O. Calatayud) Garnacha 3,60€ 19,50€
	XIII LUNAS (D.O. Rioja) Garnacha y Tempranillo 3,60€ 19,50€
	AUSTUM TINTO (D.O. Ribera Duero) Tempranillo 3,90€ 23,00€
	COLUMPIO TINTO (D.O. Binissalem) Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Callet. 4,20€ 26,00€
<hr/>	
	HONORO VERA (D.O. Rueda) verdejo 3,60€ 19,50€
	MARIETA (D.O. Rias Baixas) 100% Albariño 3,80€ 23,00€
	BICICLETAS Y PECES (D.O. Rueda) Sauvignon Blanc 3,90€ 23,00€
	EL COLUMPIO (D.O. Binissalem) Prenal blanc, chardonnay, Muscat de Frontignan 4,20€ 28,00€
<hr/>	
	HONORO VERA (D.O. Jumilla) Monastrell, Syrah 3,60€ 19,50€
	COLUMPIO ROSADO (D.O. Binissalem) Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. 28,00€
	CHIVITE LAS FINCAS (V.T.3 Riberas) Garnacha y Tempranillo 30,00€

TINTOS

	BORSAO (D.O. Campo de Borja) 85% Garnacha, 10% Tempranillo y 5% Sirah 25,00€
	ULTREIA SAINT JACQUES (D.O. Bierzo) Mencía, Alicante Bouchet, Bastardo 26,00€
	XIII LUNAS RESERVA (D.O. Rioja) Tempranillo, 26,00€ R
	JUAN GIL (D.O. Jumilla) Monastrell 27,00€
	LA CELESTINA (D.O. Ribera del Duero) Tempranillo 28,00€
	OUS & CARAGOLS (D.O. Binissalem) Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet Merlot 29,00€
	NOMA PRIORAT (D.O. Priorat) Syrah, Garnacha, Merlot 30,00€
	COSME PALACIO RESERVA (D.O. Rioja) Tempranillo 36,00€
	DOMINIO DE ATAUTA (D.O. Ribera del Duero) Tinta fina 40,00€
	JUAN GIL 18 MESES (D.O. Jumilla) Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah 40,00€ R
	VIÑA POMAL COMPROMISO (D.O. Rioja) Tempranillo, Garnacha, Maturana tinta, Graciano y Mazuelo 45,00€ R

BLANCOS

	CUARENTA VENDIMIAS (D.O. Rueda) Verdejo 21,00€
	BICICLETAS Y PECES (D.O. Rueda) 100% Chardonnay 26,00€
	PAZO DE MONTERREY BLANCO (D.O. Monterrei) Godello, Treixadura 23,00€
	VÉLOBLANC MALLORQUIN 2016 (D.O. Binissalem-Mallorca) 50% Prenal Blanc, 50% Manto Negro. 28,00€
	MALCORTA BLANCO (D.O. Rueda) 100% Verdejo Malcorta 29,00€
	ATTIS (D.O. Rias Baixas) Albariño 29,00€ R
	BRANCOTT ESTATE (D.O. Nueva Zelanda) 100% Sauvignon Blanc 30,00€ R
	LA SEREINE (D.O. Chablis) Chardonnay. 33,00€
	KENWOOD (D.O. California Sonoma Country) 100% Chardonnay. 33,00€ R

VINOS ESPUMOSOS

	CAVA RAIMAT CHARDONNAY (D.O. Cava) 28,00€
	MOËT & CHANDON BRUT Champagne (Brut Imperial) 59,00€
	MOËT & CHANDON ROSÉ Champagne (Rose Imperial) 72,00€
	DOM PÉRIGNON Champagne 190,00€

Precios en Euros (IVA incluido) **R** Vino Recomendado

MENÚS PARA GRUPOS

MENÚ BUSCANDO EL NORTE

35€

Minimo de 10 personas

* A COMPARTIR 1 PLATO CADA 4 PERSONAS

Jamón de bellota con pan y tomate · Croquetones de pollo y curry · Pasta rigatoni con boletus tiras de solomillo y aceite de trufa · Burratina sobre tomates ibéricos, crujiente de jamón, aguacate y pesto de rúcula

* A ELEGIR ENTRE CARNE O PESCADO:

Medallones de ternera blanca sobre risotto de tomates secos, setas y guisantes o salmón con arroz basmati, verduras wok salteadas, curry tailandés y cacahuets

* POSTRES VARIADOS A ELEGIR:

Tarta de queso y dulce de leche, Snickers, delicia de Oreo, tiramisú de Baileys, crumble de manzana verde y caramelo, arroz con leche de coco, mango y melocotón

* Incluye pan, vino, agua y café

MENÚ DELUXE

40€

minimo de 10 personas

* A COMPARTIR 1 PLATO CADA 4 PERSONAS

Jamón de bellota con pan y tomate · Crujientes de pollo con salsa de curry y frutas. Pulpo a la plancha con patatas y chimichurri · Tartar de atún, aguacate, aliño asiático y mango.

* A ELEGIR ENTRE CARNE O PESCADO:

Entrecot Black Angus salteado de shitakes, portobellos con gratén de boniato o atún rojo sobre verduras al wok, pack-choy y fideos de boniato.

* POSTRES VARIADOS A ELEGIR:

Tarta de queso y dulce de leche, Snickers, delicia de Oreo, tiramisú de Baileys, crumble de manzana verde y caramelo, arroz con leche de coco, mango y melocotón

* Incluye pan, vino, agua y café

NOTA: HACEMOS UNAS TARTAS QUE SON PARA PERDER LA CABEZA!

ADVERTENCIA: SEGUIRNOS EN REDES SOCIALES
PUEDE HACER QUE TÚ TAMBIÉN ACABES
#BUSCANDOELNORTE



Síguenos en



Déjanos un comentario en TripAdvisor!



restaurantebuscandoelnorte.com

TEL. + 34 871 966 619