

[BUSCANDO EL NORTE]

· SAN MIGUEL ·

PINTXOS

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

Mini tartar de salmón    	5.10
sobre chip de plátano macho, guacamole y alga wakame	
Gamba crujiente 	4.25
sobre guacamole y chutney de piña	
Foie a la plancha   	6.80
con salsa de chocolate blanco y pan de vino tinto	
Tosta de bogavante   	7.00
con pan de algas	
Burguer de cerdo   	5.00
rúcula, gorgonzola, peras al vino y salsa barbacoa	
Mini burger black angus   	5.25
con queso y huevo de codorniz	
Taco de cerdo asado  	5.30
pickles de cebolla, guacamole y salsa de jalapeños	

VERDES

"LAS ENSALADAS NUNCA TUVIERON TANTO TWIST"































Ensalada de pollo crujiente    	9.00
con pipas de calabaza y salsa César	
Ensalada de queso de cabra    	8.80
quinoa roja, manzana, tomates cherry, fresas, frutos rojos y vinagreta especial de la casa	
Ensalada de gambas   	8.90
papaya, mango, aguacate, tomate y vinagreta de mango	
Burratina sobre tomates ibéricos 	12.75
crujiente de jamón, aguacate y pesto de rúcula	

PLATO ESPECIAL PARA NIÑOS

Dos piezas de crujiente de pollo con patatas fritas y ketchup
9.30€

COMPARTE LA LOCURA

"PORQUE LO BUENO, COMPARTIDO, SABE MEJOR"

Pulpo a la plancha   	13.00
con patatas y chimichurri	
Croquetas líquidas de setas  	10.30
Croquetones de carne estofada  	10.60
con salsa BEN	
Croquetones de pollo y curry  	11.00
Raviolis de foie 	12.95
sobre compota de piña chilly	
Risotto de setas    	14.00
Crujientes de pollo rebozados 	10.50
con salsa de curry y frutas	
Lasaña casera de verduras    	12.50
Pasta rigatoni  	12.90
con salsa de boletus, tiras de solomillo y aceite de trufa	
Tataki de atún    	16.00
con cacahuetes, kikos, guacamole y salsa de ají amarillo	
Tartar de atún    	15.00
con aguacate, tortitas de maíz, aliño asiático y salsa de mango	
Ceviche de pescado blanco (Buscando el norte) 	13.75

RACIONES INDIVIDUALES

"CRAZY FOOD JUST FOR YOU"

Lomo de atún    	16.85
con verduras al wok, Pak-choi, fideos de boniato y cilantro	
Salmón con arroz basmati    	15.70
verduras wok salteadas, curry tailandés, coco y cacahuetes	
Lubina sobre mini ñoquis  	15.50
con crema de coliflor y espinacas	
Pulpo mallorquín sobre hummus de garbanzos   	15.30
quinoa frita, tomate con aceite de pimentón y guindillas	
Magret de pato  	16.20
con puré de boniato asado, peras al vino tinto y crujiente de naranja	
Medallones de ternera blanca  	16.95
sobre risotto de tomates secos, setas y guisantes	
Entrecot angus USA  	22.00
salteado de shitakes, portobellos y gratén de boniato	
Secreto de cerdo ibérico  	15.80
con puré de berenjenas, verduras asadas y jugo de carne	

PREGUNTE POR NUESTROS PLATOS DEL DIA

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas   	5.00	Arroz Basmati  	4.50
Risotto    	5.00	Boniato frito  	5.65
de tomates secos, setas y guisantes			
Wok de verduras    	7.90		
fideo de boniato, cilantro y crujiente de coco			











PANES

Pan, aceitunas y alioli p.p	1.85	Pan con tomate ud.	3.70
Pan sin gluten ud.	3.50		

*Los platos modificados para celíacos tienen un suplemento de 1.00€

EL POSTRE

"AHORA ENTENDERAS PORQUE SIEMPRE ESTAMOS #BUSCANDOEL NORTE"

SNICKERS  	6.30
TIRAMISÚ DE BAILEYS Y COOKIES   	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

ALÉRGICOS

CELÍACOS:  Puede comer  Puede comer modificando

VEGETARIANOS: 

 CRUSTÁCEOS  PESCADO  HUEVO  MOLUSCOS  SÉSAMO  LECHE  FRUTOS DE CÁSCARA  SOJA  APIO  MOSTAZA

VINOS 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	28.00
<hr/>		
HONORO VERA (D.O. Rueda) Verdejo	3.60	19.50
MARIETA (D.O. Rías Baixas) 100% Albariño	3.80	23.00
BICICLETAS Y PECES (D.O. Rueda) Sauvignon blanc	3.90	23.00
EL COLUMPIO (D.O. Binissalem) Prensal blanc, chardonay, 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) Mencia, Alicante Bouchet, Bastardo	26.00
 XIII LUNAS RESERVA (D.O. Rioja) Tempranillo	26.00
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	29.00
NONA 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

BLANCOS

CUARENTA VENDIMIAS (D.O. Rueda) Verdejo	21.00
--	-------

BICICLETAS Y PECES (D.O. Rueda) 100% Chardonay	26.00
PAZO DE MONTERREY BLANCO (D.O. Monterrei) Godello, Treixadura	23.00
TIANNA BOCCHORIS BLANC (VT Mallorca) Prensal blanco, Sauvignon blanc	28.00
MALCORTA BLANCO (D.O. Rueda) 100% Verdejo Malcorta	29.00
 ATTIS (D.O. Rías Baixas) Albariño	29.00
 BRANCOTT ESTATE (D.O. Nueva Zelanda) 100% Sauvignon Blanc	30.00
 KENWOOD (D.O. California Sonoma Country) 100% Chardonay	33.00

ESPUMOSOS

CAVA RAIMAT CHARDONAY (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

TODOS LOS PRECIOS SON EN EUROS · IVA INCLUIDO



VINOS RECOMENDADOS

MENÚS PARA GRUPOS

MENÚ BUSCANDO EL NORTE 35€

Mínimo 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 cacahuetes

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€

Mínimo 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

ADVERTENCIA: SEGUIRNOS EN REDES SOCIALES PUEDE



HACER QUE TU TAMBIEN ACABES #BUSCANDOELNORTE

restaurantebuscandoelnorte.com

