

[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
Huevo con puré de patata encebollado  4.65 setas y aceite de trufa
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  9.50 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  10.00 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

PREGUNTA POR NUESTRO MENU DEL DIA

ACOMPAÑAMIENTOS

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







PANES

Pan, aceitunas y alioli p.p 1.85
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"

LOTUS  5.90
CHEESECAKE DE MARACUYÁ  5.85
PANACOTTA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS  5.70
BONOBON  5.80
FERRERO BEN  6.20
CAFÉ BLANCO Y CORAZÓN DE DULCE DE LECHE  5.75









ALÉRGENOS









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

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

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

