[BUSCANDO EL NORTE]

·SANTA CATALINA·

PINTXOS

MINI TARTAR DE SALMÓN 5.25
sobre chip de pan de lentejas, guacamole y alga wakame

PITA DE RIBS 4.85
pita de costillas con hoisin y yogurt con hierbas

GAMBA CRUJIENTE 4.60
sobre guacamole y chutney de piña

ENSAIMADA FRITA BEN 5.90
con cordero a baja temperatura, chocolate y ceviche de peras

MINI BURGUER BLACK ANGUS 5.40
con queso y huevo de codorniz

TACO DE CERDO ASADO 5.50
cebolla pickles, guacamole y salsa de jalapeños

FOIE CON CHOCOLATE Y PAPAYA 6.90

LINGOTE DE LECHONA CONFITADA 5.60
puré de patata ahumada y parmesano

NUESTRO PINCHO DE ENSALADILLA 4.90

HUEVO CON BOGAVANTE 2.0 7.80
patatas en texturas con espuma de huevos fritos y bogavante

ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATES IBÉRICOS 9.00
bonito de atún y cebolla roja

BURRATINA SOBRE CALABAZA ASADA 12.95
y vinagreta de pipas de calabaza y pistachos

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE 9.50
con pipas de calabaza y salsa César

MENÚ INFANTIL
9.00

COMPARTE LA LOCURA

PULPO A LA PLANCHA 14.15
con patatas y chimichurri

CROQUETONES DE CARNE ESTOFADA 10.80
con salsa BEN

RISOTTO DE SETAS 14.50

TATAKI DE ATÚN 16.90
cacahuetes, kikos, guacamole y salsa de ají amarillo

PASTA RIGATONI 13.50
con salsa de boletus, tiras de solomillo y aceite de trufa

TORTILLA DE PATATA TRUFADA Y FOIE 13.20

CEVICHE DE PESCADO Y GAMBAS (estilo BEN) 13.95

ROLLITOS DE ATÚN FRITOS 11.85
con mayonesa de wasabi

WOK CON VERDURAS Y BOTIFARRÓN 8.80
cebolla, shitake, pack choi, pimiento rojo, salsa thai y botifarron

TARTAR DE ATÚN 16.40
con patatas, huevo frito y tartufo

JAMÓN DE BELLOTA 19.00
con pan de cristal

MEJILLONES AL CURRY ROJO 12.10

ALITAS THAI CON MAYONESA KIMCHI 8.45
marinadas con salsa thai BEN y ensalada de brotes de soja y sésamo

CROQUETAS DE SETAS 9.60
con duxelle de setas y cebolla roja y mayonesa trufada

RACIONES INDIVIDUALES

SALMÓN CON ARROZ BASMATI 15.95
verduras salteadas, curry rojo thai, coco y cacahuetes

PULPO MALLORQUÍN 15.30
sobre hummus de sobrasada y mayo de chimichurri

BACALAO CON COSTRA DE PISTACHO 15.90
sobre frito de verduras e hinojo

ENTRECOT ANGUS USA 23.90
salteado de shitakes, portobellos y gratén de boniato

MAGRET DE PATO 17.00
con puré de boniato asado y peras al vino tinto

COSTILLAS BBQ JAPONESA 16.10
con boniatos fritos y guacamole casero

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS 5.00

BONIATO FRITO 6.00

PANES

PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI 2.00

PAN SIN GLUTEN 3.50

PAN DE CRISTAL CON TOMATE 5.00

POSTRES

KINDER BEN 6.00

TRIFLE DE DULCE DE LECHE 5.95

CHEESECAKE DE MARACUYÁ 6.10

RAFAELLO 5.85

FERRERO BEN 6.10

PANACOTTA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS 5.85

PREGUNTA POR NUESTROS
MENUS DE GRUPOS

ADVERTENCIA: SEGUIRNOS EN REDES SOCIALES
PUEDE HACER QUE TU TAMBIEN ACABES **#BUSCANDOELNORTE**

restaurantebuscandoelnorte.com

TAPAS * COPAS
BUSCANDO EL NORTE
* COMIDAS *

TODOS LOS PRECIOS SON EN EUROS · IVA INCLUIDO

ALÉRGENOS

PARA CELÍACOS: Puede comer — Puede comer modificando

PARA VEGETARIANOS:

CRUSTÁCEOS · PESCADO · HUEVO · MOLUSCOS · SÉSAMO · LECHE · FRUTOS DE CASCARA · SOJA · ÁPIO · MOSTAZA

VINOS

ESPUMOSOS

PRIVAT BRUT NATURE ECOLÓGICO (D.O. Cava) 24.80
Pansa Blanca, Macabeo y Parellada.
Aromas de manzana verde y flor blanca. Sabroso y fresco.

PRIVAT BRUT ROSÉ ECOLÓGICO (D.O. Cava) 25.10
Mataró.
Aromas de fresa y frambuesa. De fina burbuja, refrescante y elegante.

Laurent-Perrier "La Cuvée" (A.O.C. Champagne) 65.00
55% Chardonnay, 35% Pinot noir, 15% Pinot meunier
Aromas a fruta blanca en sazón y de pastelería. Seco, amable y de textura cremosa.

BLANCOS

COLUMPIO (V.T. Mallorca) 28.00 4.20
Prensal, Sauvignon Blanc y Chardonnay.
Fresco, ligero y juvenil. Aromas de fruta blanca, plátano y cítricos. Sabroso.

MARIETA (D.O. Rías Baixas) 23.00 3.90
Albariño.
Ligeramente goloso, de buena acidez, equilibrado. Aromas de flor blanca y lima.

BICICLETAS Y PECES (D.O. Rueda) 23.00 3.90
Sauvignon Blanc.
Seco, fresco y refrescante. Exuberante, aromas de melón, maracuyá y mango.

HONORO VERA (D.O. Rueda) 19.50 3.80
Verdejo.
Seco y agradablemente fresco. Aromas de limón, hierba cortada y manzana verde.

RENDEZ-VOUS SAUVIGNON BLANC (Côtes de Gascogne-Francia) 21.95
Sauvignon Blanc.
Seco, aromático y ligero. Aromas de fruta tropical madura y melón. Muy fresco y crujiente.

NOMÉS GARNATXA (D.O. Ampurdán) 21.00
Garnatxa Blanca.
Muy seco y equilibrado. Sedoso, untuoso y de paladar muy sápido.

MARA MOURA (Monterrei) 22.00
Godello y Treixadura.
Seco, fresco y con nervio. Fruta blanca y minerales untuoso y sedoso sobre lías.

BASA, TELMO RODRÍGUEZ (D.O. Rueda) 22.80
Verdejo.
Seco, de cuerpo medio y sabroso. Aromas de hierba fresca, piña y mango. Largo post-gusto.

ALBERTE (D.O. Ribeiro) 22.40
Treixadura, Albariño y Lado.
Muy seco y de agradable acidez. Aromas de albaricoque, piel de limón y pera. Fresco.

AVA (V.T. Mallorca) 26.60
Prensal y Chardonnay.
Seco, ligero y afilado. De buena acidez. Aromas cítricos, plátano verde y flor blanca.

VELÓ BLANC ECO (V.T. Mallorca) 26.00
Prensal blanc y Mantonegro.
Seco, delicado, con notas minerales de fruta blanca madura

SANGARIDA (D.O. Bierzo) 26.60
Godello.
Vino seco y algo untuoso, aromas de albaricoque, caqui y recuerdos cítricos.

ROSADOS

CUATRO PASOS (D.O. Bierzo) 21.00 3.60
Mencía.
De color intenso debido a la variedad Mencía, afrutado y con una buena acidez.

ÓBALO ROSADO (D.O.Ca. Rioja) 21.20
Tempranillo y Garnacha.
Seco y juvenil. Suaves notas de cereza y frambuesa. Ligero.

AVA ROSADO (V.T. mallorca) 26.60
Manto Negro, Callet y Merlot.
Seco, crujiente y delicado. Aromas de cereza madura y grosella roja. Refrescante.

VELO ROSE ECO (V.T. mallorca) 26.00
Manto Negro.
Seco, sabroso y de textura sedosa. Aromas de frutos rojos, sandía y ciruela.

L'ESCARELLE "PALM" ECO (IGP Mediterranée- Provence-Francia) 28.80
Caladoc, Grenache y Merlot.
Aromas de bayas rojas frescas y recuerdos vegetales. Seco, directo y de gran frescura.

LE PACHA" BY L'ESCARELLE ECO (A.O.C. Côtes de Varois en Provence) 26.00
Syrah, Grenache y Mourvèdre.
De buena carga frutal, con recuerdos de frambuesas, mora de zarza y jugo de granada.

TINTOS

COLUMPIO TINTO (V.T. Mallorca) 26.00 4.20
Manto Negro, Syrah, Callet, Cabernet y Merlot.
Cuerpo medio, juvenil y frutal. Aromas de bayas negras, regaliz y hierbas de monte.

CUATRO PASOS (Bierzo) 21.00 3.60
Mencía.
Fresco, envolvente con notas frutales.

MARQUÉS DE ARIENZO CRIANZA (D.O.Ca. Rioja) 19.50 3.60
Tempranillo.
De cuerpo medio. Claras notas de vainilla y clavo, junto a recuerdos de fruta negra en sazón. De textura jugosa y tanino amable

CEPA GAVILÁN ROBLE (D.O. Ribera del Duero) 23.50 3.90
Tinta del País.
Cuerpo medio, afrutado, sabroso y fresco. Aromas ciruela y cereza confitada.

LA CONRERIA "NONA" (D.O.Q. Priorat) 24.60
Garnacha, Cariñena y Syrah.
Cuerpo medio-alto, seco y mineral. Aromas de fruta negra, cedro y cuero.

ALBERTE (D.O. Ribeiro) 23.80
Mencía & Caíño.
Un ribeiro tinto pleno de fruta madura, sabroso y muy equilibrado. Seduce desde el primer sorbo.

AVA NEGRE (V.T. Mallorca) 29.50
Callet, Manto Negro, Cabernet S. y Syrah.
De cuerpo medio-alto, sedoso. Aromas de frutos rojos maduros y cedro. Elegante.

SON PRIM (V.T. Mallorca) 33.00
100% Merlot.
Intenso y expresivo. Notas a frutos rojos, pimienta roja y olivas.

TRIAVA HERITAGE 2015 (V.T. Mallorca) 44.00
Cabernet Sauvignon y Merlot.
Cuerpo medio-alto, sabroso, equilibrado y elegante tanino. Notas de fruta negra, humo y té negro.

JUAN GIL CRIANZA (D.O. Jumilla) 24.10
Monastrell.
Corpulento, cálido y aterciopelado. Aromas de roble, especias y fruta negra.

JUAN GIL ETIQUETA AZUL (D.O. Jumilla) 40.30
Monastrell, cabernet y sirah.

TOMÁS POSTIGO 2017 (D.O. Ribera del Duero) 40.30
Tinta del País.
Cuerpo medio, aterciopelado y redondo. Aromas de vainilla, yogurt de moras y tabaco de pipa.

HACIENDA MONASTERIO RESERVA, PETER SISSECK (D.O. Ribera del Duero) 57.50
Tinto Fino, Merlot y Cabernet Sauvignon.
Elegante, sutil, de gran textura. Aromas complejos de fruta madura, especias y maderas nobles.

TERMES DE NUMANTHIA (D.O. Toro) 39.00
Tinta de Toro.
De cuerpo alto, mineral y concentrado. Fruta negra madura, tierra húmeda, pimienta negra y grafito. Paladar sabroso y post-gusto amablemente ténico.

"XR" RESERVA BY M. DE RISCAL (D.O.Ca. Rioja) 33.50
Tempranillo y Graciano.
Vino de cuerpo medio-alto, tanino presente y sedoso. De gran complejidad, notas de maderas nobles, sándalo y caja de cigarros, junto a recuerdos de arándano maduro y grosella negra. Aterciopelado, largo y aristocrático.

PREGUNTA POR LOS
VINOS RECOMENDADOS
DE NUESTRO SUMILLER

TODOS LOS PRECIOS SON EN EUROS · IVA INCLUIDO

VINOS POR COPA

restaurantebuscandoelnorte.com