

[BUSCANDO EL NORTE]

· SAN MIGUEL ·

PINTXOS

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

Huevo a baja temperatura con puré de patata setas y aceite de trufa	6.40
Mini burger de ternera con queso y huevo de codorniz	5.75
Taco de cerdo asado en su jugo pickles de cebolla, guacamole y salsa de jalapeños	5.90
Mini llonguet de calamares a la andaluza con su toque especial	6.00
Alitas de pollo a baja temperatura con salsa yakitori	6.60

VERDES

"LAS ENSALADAS NUNCA TUVIERON TANTO TWIST"

Variedad de tomates de temporada con salazon de atun casero	13.00
Ensalada de gambas papaya, mango, aguacate, tomate y vinagreta de mango	12.00
Burratina sobre tomates y pesto crujiente de jamón y aguacate.	14.50

PLATO ESPECIAL PARA NIÑOS

Dos piezas de crujiente de pollo con patatas fritas y ketchup
9.75€

COMPARTE LA LOCURA

"PORQUE LO BUENO, COMPARTIDO, SABE MEJOR"

Pulpo a la plancha con patatas y chimichurri	16.90
Croquetas líquidas de setas	12.00
Croquetones de carne estofada con salsa BEN	12.50
Croquetas crujientes de pollo al curry	13.00
Tartar de salmón con aliño especial de tamarindo	13.00
Risotto de setas aromarizado	14.50
Crujientes de pollo rebozados con salsa de curry y frutas	12.00
Pasta rigatoni con salsa de boletus, tiras de ternera y aceite de trufa	15.00
Tataki de atún con salsa de aji amarillo	20.00
Ceviche de pescado blanco ¿viajamos a Perú?	19.00
Ribs de cerdo con salsa picante ahumada	18.00
Mejillones al vapor al estilo BEN	18.00

RACIONES INDIVIDUALES

"CRAZY FOOD JUST FOR YOU"

Corvina asada con verduras al wok, Pak-choi, fideos de arroz y cilantro	19.50
Salmón con arroz basmati con curry tailandes, frutos secos y verduras al wok	18.00
Entrecot de ternera madurada sobre lecho de patatas	24.00
Secreto de cerdo ibérico con puré de berenjenas, verduras asadas y jugo de carne	18.80
Cachopo con queso mahones y cecina de leon ¿Te atreves?	22.90

PREGUNTA POR NUESTRO MENU DEL DIA

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas	6.00	Boniato frito	7.00
----------------	------	---------------	------

PANES

Pan, aceitunas y alioli	2.00 p.p
Pan sin gluten	3.50 ud

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

EL POSTRE

**"AHORA ENTENDERAS PORQUE SIEMPRE ESTAMOS
#BUSCANDOEL NORTE"**

LOTUS	6.60
CHEESECAKE DE MARACUYÁ	6.45
PANACOTTA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS	6.30
BONOBON	6.50
FERRERO BEN	6.90
CAFÉ BLANCO Y CORAZÓN DE DULCE DE LECHE	6.30





















ALÉRGENOS

CELÍACOS: Puede comer Puede comer modificando

VEGETARIANOS:

FRUTOS SECOS	GLUTEN	LECHE	PESCADO	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	SÉSAMO
HUEVO	CACAHUETES FRUTOS DE CASCARA	SOJA	ALTRAMUCES	MOSTAZA	APIO	SULFITOS

VINOS POR COPA

HONORO VERA (D.O. Calatayud) Garnacha	 4.00	 19.50
XIII LUNAS (D.O. Rioja) Garnacha y Tempranillo	 4.00	 22.00
BICICLETAS Y DEMONIOS (D.O. Ribera Duero) Tempranillo	 4.20	 25.00
COLUMPIO TINTO (D.O. Binissalem) Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Callet	 4.50	 30.00
<hr/>		
HONORO VERA (D.O. Rueda) Verdejo	 4.00	 22.00
MARIETA (D.O. Rias Baixas) 100% Albariño	 4.00	 25.00
BICICLETAS Y PECES (D.O. Rueda) Sauvignon blanc	 4.20	 25.00
EL COLUMPIO (D.O. Binissalem) Prensal blanc, chardonay, Muscat de Frontignan	 4.50	 30.00
<hr/>		
HONORO VERA (D.O. Jumilla) Monastrell, Syrah	 4.00	 22.00
COLUMPIO ROSADO (D.O. Binissalem) Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah		 30.00
CHIVITE LAS FINCAS (V.T.3 Riberas) Garnacha y Tempranillo		 35.00

TINTOS

BORSAO (D.O. Campo de Borja) 85% Garnacha, 10% Tempranillo y 5% Sirah	 22.00
ULTREIA SAINT JACQUES (D.O. Bierzo) Mencia, Alicante Bouchet, Bastardo	 30.00
 XIII LUNAS RESERVA (D.O. Rioja) Tempranillo	 30.00
JUAN GIL (D.O. Jumilla) Monastrell	 31.00
LA CELESTINA (D.O. Ribera del Duero) Tempranillo	 31.00
KM 1 (V.T. Mallorca) Mantonegro, Syrah, Merlot	 35.00
NONA PRIORAT (D.O. Priorat) Syrah, Garnacha, Merlot	 30.00
COSME PALACIO RESERVA (D.O. Rioja) Tempranillo	 40.00
DOMINIO DE ATAUTA (D.O. Ribera del Duero) Tinta fina	 45.00
<hr/>	
BLANCOS	
CUARENTA VENDIMIAS (D.O. Rueda) Verdejo	 24.00

BICICLETAS Y PECES (D.O. Rueda) 100% Chardonay	 30.00
PAZO DE MONTERREY BLANCO (D.O. Monterrei) Godello, Treixadura	 25.50
TIANNA BOCCHORIS BLANC (VT Mallorca) Prensal blanco, Sauvignon blanc	 35.00
MALCORTA BLANCO (D.O. Rueda) 100% Verdejo Malcorta	 29.00
 ATTIS (D.O. Rias Baixas) Albariño	 31.50
 DUSKY SOUNDS (D.O. Nueva Zelanda) 100% Sauvignon Blanc	 30.00
 ERRAZURIZ (D.O. Aconcagua) Sauvignon blanc	 33.00
<hr/>	
ESPUMOSOS	
CAVA RAIMAT CHARDONAY (D.O. Cava)	 29.50
MOËT & CHANDON BRUT Champagne (Brut Imperial)	 65.00
MOËT & CHANDON ROSÉ Champagne (Rose Imperial)	 75.00
DOM PÉRIGNON Champagne	 195.00

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

- Tartar de salmón con aliño especial de tamarindo
- Variedad de tomates de temporada con atún en salazón
- Mejillones al vapor estilo Ben
- Taco de cerdo asado (1 ud/p)
- Risotto de setas aromatizado
- Cachopo con queso mahonés y cecina de León

POSTRES VARIADOS

Incluye refresco, caña o copa de vino
(1 bebida por persona)

MENÚ DELUXE 48.5€

Mínimo de 10 personas

A COMPARTIR 1 PLATO CADA 4 PERSONAS

- Burratina sobre tomates y pesto
- Tataki de atún con salsa de ají amarillo
- Croquetas crujientes de pollo al curry
- Ribs de cerdo con salsa picante ahumada

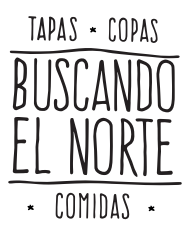
PRINCIPAL A ELEGIR

- Salmón con arroz basmati, curry tailandés y verduras al wok
- Entrecot de ternera madurada sobre lecho de patatas

POSTRES VARIADOS

Incluye pan y alioli, agua, caña o refresco
y 1 botella de vino cada 4 personas

ADVERTENCIA: SEGUIRNOS EN REDES SOCIALES PUEDE



HACER QUE TU TAMBIEN ACABES #BUSCANDOELNORTE

restaurantebuscandoelnorte.com  