



CELINA BONITA

CARTA

# CARTA “CELINA BONITA”

## PARA PICAR

• Espárragos de Tudela de Duero con mayonesa kimchi y lima	16
• Ensaladilla rusa de langostinos y ventresca de bonito	19
• Wok de verduras frescas con su toque oriental y piñones	17
• Puerros confitados a la brasa con salsa romesco	16
• Flor de alcachofa, crema de patatas y queso Picón cremoso (por unidades)	9
• Patatas a la importancia con chipirones	19
• Anchoas del Cantábrico Selección Oro, crujiente de queso Brie y tomatitos	19
• Rabas de calamar y limón al estilo tradicional	18
• Cecina de León, AOVE y virutas de Idiazábal	19
• Foie de pato y Jamón ibérico de bellota.	28
• Croquetas de jamón ibérico (8 unidades)	14
• Empanadillas caseras de carrilleras y boletus (5 unidades)	18
• Torreznos ibéricos de Soria y mayonesa de ajo negro	16
• Tabla de quesos acompañada de compotade manzana, higos confitados y nueces	18





# CARTA “CELINA BONITA”

## ENSALADAS

- |  |    |
|--|----|
| • Ensalada verde con cítricos, queso e higos confitados.                     | 19 |
| • Tomate de huerta, cebolla roja y ventresca de bonito(sólo en temporada)    | 16 |
| • Ensalada espárragos al estilo Elena.                                       | 16 |
| • Ensalada tibia de pimientos asados , bacalao confitado y piñones tostados. | 19 |

# CARTA “CELINA BONITA”



## SEGUNDOS PLATOS

### DE LA MAR

- Pulpo salteado con mojo rojo canario y tirabeques 23
- Vieiras, velo de papada ibérica y emulsión de cítricos 22
- Lomo de bacalao confitado, pisto manchego y tierra de pistachos. 26
- Pescado del día. Según la lonja

### DE LA TIERRA

- Solomillo de vaca sobre crema de patatas. 28
- Rabo de toro guisado al estilo tradicional con patatas baby 23
- Albóndigas de vacuno sobre cremoso de patata trufada. 22
- Presa ibérica con puré de chirivía, anacardos y sésamo. 24
- Chuletón de vaca con su guarnición. Precio kg 52

Precio con IVA incluido



# CARTA “CELINA BONITA”

## momento dulce

- Tarta de queso cremosa. 8
- Couppette de espuma de yogur con frutos rojos. 7
- Tarta de manzana hojaldrada. (10 minutos de elaboración) 7
- Coulant de chocolate cremoso con tartar de piña especiada. (10 minutos de elaboración) 8
- Crêpe suzette tradicional (10 minutos de elaboración) 8
- Arroz con leche, al estilo tradicional. 7
- Torrija de sobao pasiego. 7