



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

Precio con IVA incluido

CARTA “CELINA BONITA”

ENSALADAS

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

19

16

16

19

CARTA “CELINA BONITA”



SEGUNDOS PLATOS

DE LA MAR

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

23

22

26

DE LA TIERRA

- Solomillo de vaca sobre crema de patatas.
- Rabo de toro guisado al estilo tradicional con patatas baby
- Albóndigas de vacuno sobre cremoso de patata trufada.
- Presa ibérica con puré de chirivía, anacardos y sésamo.
- Chuleton de vaca con su guarnición.

28

23

22

24

Precio kg

52

Precio con IVA incluido



CARTA “CELINA BONITA”

momento dulce

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

Precio con IVA incluido