CARTA

CARTA "CELINA BONITA"

PARA PICAR

· Espárragosde 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 jmport ancia 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 viruta s de Idiazábal	19
· Jamón Ibérico de Bellota y foie de pato	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 compota de manzana, higos confitados y nueces	18

Precio con IVA incluido

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 de espárrafos al estilo Elena	16
· Ensalada tibia de pimientos asados , bacalao confitado y piñones tostados.	19

Precio con IVA incluido

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

Precio con IVA incluido