

## MENÚ RESTAURANTE 7 MUIÑOS

### UN PICOTEO

|  |        |
|--|--------|
| Jamón ibérico 🍷  | 19,50€ |
| Ensalada de tomate de invierno 🐟🍅🍷<br><i>Ventresca de bonito y encurtido de cebolla roja</i> | 14,75€ |
| Escalivada templada con boquerones y encurtidos 🐟🍷   | 14,90€ |
| Micuit de pato con culís de frutos rojos 🍷🍷  | 13,90€ |
| Tataki de Suprema Gallega 🍷🍷🍷<br>Marinado con verduras encurtidas y emulsión de piquillos    | 18,00€ |

### PESCADOS

|  |        |
|--|--------|
| Corvina de costa a la vizcaína 🐟   | 18,50€ |
| Lomo de bacalao al horno gratinado con ali-oli,<br>cremette de coliflory tappenade 🐟🍷🍷 | 24,00€ |
| Rodaballo al horno y salteado de la huerta 🐟   | 23,00€ |
| Salmón teriyaki con verduras marinadas y soja 🐟🍷🌱                                      | 19,50€ |

### CARNES

|  |        |
|--|--------|
| Chuletillas de cordero y patatas rústicas    | 22,90€ |
| Cochinillo crujiente con boniato y manzana 🍷 | 24,50€ |
| Secreto braseado y confit de piquillos       | 19,50€ |
| Suprema de ternera y lamuyos asados 🍷🍷🍷      | 23.50€ |

### POSTRES

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Milhoja con crema inglesa 🍷🍷🍷      | 6,50€ |
| Torrija brioche caramelizada 🍷🍷🍷   | 6,50€ |
| Cremoso de queso y frutos rojos 🍷🍷 | 6,50€ |
| Tiramisú iberik 🍷🍷🍷                | 6,50€ |

### UNA SUGERENCIA

|   |        |
|---|--------|
| Anchoas del Cantábrico y arbequina 🐟                      | 18,00€ |
| Croquetas de chipirón y ali-oli 🍷🍷🍷🐟🍷                     | 10,90€ |
| Alcachofas confitadas y torrezno de Soria                 | 14,90€ |
| Pulpito crujiente con parmentier y pimentón de la vera 🍷🍷 | 18,50€ |

## MENÚ GASTRONÓMICO CINCO PASES

### APERITIVO

Veiga de salmon marinado artesanal con texturas de aguacate y cítricos 🥑🍋

### ENTRANTES

Brie crujiente de panko y su confitura de pimientos asados 🥑🍷🍷  
Salpicón de rape y changurro con vinagreta de flores y brotes tiernos 🐟🥑🌱

### DEL MAR

Bacalao del norte con espinacas salteadas con pasas sultanas y encebollado tradicional 🐟🍷

### DE LA TIERRA

Carrillera "Terra Cha" de cocción lenta , parmentier trufada y crujiente de boniato 🍷

### EL FINAL DULCE

Tiramisú Iberik

*Bodega no incluida en el menu gastronómico  
Incluye pan y agua*

**40€**

### Pídelo sin

Reajustamos la receta para eliminar tu alérgeno

🌾 Gluten 🦀 Crustáceos 🥚 Huevos 🐟 Pescado 🥜 Cacahuete  
🍌 Frutos de cáscara 🥛 Leche 🌱 Sésamo 🍷 Soja 🌿 Apio  
🌿 Mostaza. 🍷 Sulfitos 🐌 Moluscos