



# panrallao

- by Jacopo Ovoli -

## PARA EMPEZAR

Una anchoa del cantábrico: sobre pan de pueblo tostado y mantequilla de trufa.-3'00 €

Ensaladilla de pollo al horno con patatas de Sanlúcar: Alioli de ajo confitado, mostaza verde, olivas y grissini al sésamo. -5'50€

Ensalada de salmón marinado en casa, perlas de mozzarella, Guacamole, vinagreta de avellanas y hojas verdes. 10'50€

Salmorejo de tomate y naranja, con huevo duro y un aceite de Bottarga. -6'50€

Nuestras croquetas de gorgonzola con alioli de dulce de membrillo. -7'50€

Arancini de ibéricos y huevo duro con mozzarella fundida sobre crema de guisantes. -8'50€

Unas papas bravas a la amatriciana: con panceta italiana y nuestra alioli. 7'00€

Timbal de huevos rotos con guanciale: puré, papas baby tartufata. 9'50€

La lasaña de mi abuela Lidia: boloñesa a fuego lento durante seis horas, bechamel, parmesano y mozzarella.- 11,50€

Risotto carnaroli extra al pesto de espinacas: con tomates Cherris asados y torta del Casar. 11'50€

Terrina de foie gras y chicharrones porchetta: con crema al manchego, mermelada de limón y tostas.-14'50 €

## DE LA MAR

Tartar de langostinos, salmorejo de maracuyá, huevas de pez volador y pan tostado. -10'50 €

Lomo de pez mantequilla a la llama: con tallarines de apio nabo y vinagreta trufada. -11'00€

Atún glaseado a la naranja: papas aliñá de la casa, hinojo y fresas al balsámico 11,0 €

## DE LA TIERRA

Steak tartar de ternera extremeña hecho al momento: con rúcula ,olivas, amaretto y nuestra regañá de pipas.- 9'50€

Panceta ibérica asada en su jugo: con cremoso de berenjena ahumada y migas del pastor. -11'50€

Solomillo de ternera nacional al Rossini: con Madeira, jugo de carne, puré de patatas, hojaldre y un poco de foie. 13'50€

*Pregunta por nuestros  
postres caseros*

Panrallao   
Panrallaotapas 

Servicio pan y pico  
1,10 por persona