

		GLORIA MONTERA													
		Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Ajollo	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
PARA PICAR															
Pimientos del padrón															
Las patatas bravas de Gloria Montera															
Gambitas cristal crujientes con sishimi togarashi citrico															
Tortilla melosa de patatas y cebolla confitada															
Croqueta de jamón ibérico (vta. por und.)															
Croqueta de gamba roja y vieira (vta. por und)															
Huevos fritos con gulas al ajillo y setas de temporada															
Cesta de chipirones a la andaluza con limón															
Gyozas de rabo de toro con crema trufada															
"Raviolon" de rabo de toro al vino tinto con suave parmantier, demiglace y ensaladita de berros con frambuesas															
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico															
Jamón ibérico con pan de coca con tomate															
Tiras de pollo crujiente con dos salsas															
Pan de coca con tomate															
ENTRANTES															
Ensalada verde de la huerta con huevo duro y atún															
Alcachofas en dos coccciones con yema montada y virutas de jamón															
Parrillada de verduras con salsa romesco															
Ensalada Cesar con pollo crujiente, beicon, parmesano, picatostes y su aliño especial															
Ensalada de queso de cabra y mango, granola con vinagreta de miel															
Gazpacho tradicional (s.t.)															
Ensalada de tomates de temporada con ventresca de atun, olivas de kalamata y cebolla morada															
Láminas de berenjena con queso cremoso, vinagreta de soja y miel															
PASTAS Y ARROCES															
Spaguetti al pesto, gorgonzola y rucula															
Rissoto cuatro quesos con espárragos trigueros y velo de guancialle															
Mezzi rigatoni alla puttanesca con cremoso de olivas negras															
Troffies "a la minute" en peccorino con crema de ceps a la trufa															
Rissoto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello															
Arroz negro con sepia y tirabeques (min. 2 pers. Precio por pers.)															
Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)															
		Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Ajollo	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
TIERRA															
Pollo con cigalas y patatitas a la mantequilla tostada															
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín															
Pechuguitas de pollo a la plancha con salsa de queso brie y gnochis a la mantequilla de salvia															
Hamburguesa de ternera con queso cheddar, beicon crujiente en pan de briox															
Escalopa de ternera milanesa con huevo poche, tomate confitado de la abuela, stratacciella y albahaca															
Secreto ibérico al pedro ximenez con uvas pasas y parmantier															
Confit de pato con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de vino tinto															
Espalda de cordero rustida con patatas a lo pobre y gremolatta															
Entrecot en crujiente de almendras, cilantro, lima y un punto picante															
Veggie Burger con guacamole casero, chips de cebolla y patatas fritas															
Preso ibérica con pesto de semillas de calabaza y tomatillo con cremoso de patatas															
Entrecot de ternera al romero con patatas fritas y pimientos del padrón															
MAR															
Ventresca de atún con escabeche de soja, cebollitas y tirabeques															
Canelón de bacalao y ajetes rustidos con sofrito de tomate casero a la albahaca, piñones y parmesano															
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y "allioli" de limón															
Tartar de salmón con aguacate y huevas de trucha															
Lomo de bacalao gratinado sobre confitura de tomate															
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco															
Suprema de salmón a la plancha con crema de aguacate e hinojo fresco															
Dorada al horno con verduras al wok y lima															
		Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Ajollo	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
DULCE FINAL															
Tatin de manzana cocinada todas las mañanas															
Profiteroles de nata con salsa de chocolate															
Crema Catalana															
Merengue-Limón (copa con lemon curd, sorbete de limón)															
Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo															
Cheesecake con galleta lotus															
Copa de pan ángel con cremoso de queso y frutos rojos															
Coulant de chocolate con nata montada a mano															
Tim baan... el preferido de nuestros clientes más fieles															
Flan casero de huevo con mucha nata															
Trio de sorbetes cítricos															
<p>Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.</p>															