

	PUBLIC													
	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Atrámuces
<b>PARA PICAR</b>														
Las patatas bravas de Public	*		*			*	*							
Alcachofa en dos cocciones con yema líquida y virutas de jamon			*											
Gambas al ajillo con un toque de guindilla										*				
Berenjenas crujientes con salsa sweet chili	*	*	*				*	*				*		
Ensaladilla de pollo asado al tomillo, nueces, cebolla crujiente y picos de pan	*	*	*	*		*	*	*				*		
Chipirones a la andaluza con limon	*			*							*			
Croqueta de rabo de toro (venta por und.)	*	*	*				*					*		
Guacamole al momento, con tortitas...														
Huevos estrellados con jamón ibérico	*	*												
Croqueta de pollo asado al tomillo (venta por und.)	*	*	*									*		
Gyozas de pollo con verduritas	*	*					*	*					*	
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	*												*	
Pan de coca con tomate	*												*	
<b>ENTRANTES LIGEROS</b>														
BURRATA CON TOMATES ASADOS Y ACEITUNAS NEGRAS CONFITADAS AL ROMERO		*												
Mil hojas de berenjena con queso cremoso, vinagreta de soja y miel	*	*											*	
Queso de cabra gratinado con cebollitas al balsamico y confitura de piquillos	*	*					*	*						
Polenta Jerusalem trufada con setas y nube de parmesano		*	*											
Ensalada con virutas de cabra y frambuesa, brotes, kale y alga nori	*	*					*							
Ensalada César con pollo crujiente	*	*	*	*			*					*	*	
Ensalada Lyonesa con huevo escalfado, bacon crujiente, lechuga romana, tapenade y vinagreta de mostaza antigua	*	*	*				*	*				*	*	
	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Atrámuces
<b>NUESTROS CLÁSICOS</b>														
Mezzi rigattoni a la boloñesa con queso provolone gratinado y tomillo	*	*					*		*				*	
Ravioles de vegetales braseados con sofrito de tomate casero, aceitunas negras, brotes de soja y albahaca	*												*	
Lasaña de bogavante!!!... para llorar de buena	*	*	*	*			*			*	*			
Risotto cuatro quesos con espárragos trigueros y velo de guancialle	*	*								*	*			
Arroz de magret de pato con setas confitadas	*	*	*						*				*	
Arroz de gamba roja con su carpaccio y allioi	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	
Arroz negro con sepia y tirabeques (min. 2 pers.)	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	
<b>TIERRA</b>														
Raviolón de rabo de toro al vino tinto con parmantier y ensaladita de berros con frambuesa	*	*	*				*						*	
Pollo tikka masala y arroz índico	*	*						*					*	
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	*	*				*								
Terrina de cordero con demiglace de mandarinas, cebollitas y nido de patata crujiente	*	*	*				*						*	
Pato asado en casa con patatas al horno, ciruelas, orejones y salsa demiglace al vino dulce	*	*	*				*						*	
Entraña de ternera con pure cremoso de boniato y chimichurri	*	*	*				*						*	
Filete Wellington a nuestra manera...con duxelle de champiñon, espinaca salteada, masa de croissant crujiente y salsa de reducción	*	*	*				*						*	
"Don Pollo" (media pieza de pollo al horno al tomillo, ajetes, patatas fritas y dos alliois)	*	*	*	*						*	*		*	
Doble smash burger con queso provolone, pepinillo agriodulce, beicon crujiente, mostaza dulce en pan de brioix	*	*	*										*	*
SR ENTRECOT	*													
<b>MAR</b>														
Ventresca de atun con escabeche de soja, cebollitas, tirabeques y parmantier	*	*		*			*	*					*	
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	*	*		*			*	*					*	
Calamares a la plancha lacados con teriyaki, tirabeques, calabacines y pure suave de patata	*	*						*			*		*	
Salmon a la toscana con crema de alcachofas, tomate seco, espárragos verdes y alcaparrones	*	*											*	
Dorada al horno con verduras de temporada al wok	*	*		*									*	
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y allioi de limon	*	*	*								*			
Bacalao gratinado con "allioi" suave y confitura de tomate a la albahaca	*		*	*										
	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Atrámuces
<b>POSTRES CASEROS</b>														
Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles	*	*	*			*							*	
Esponjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	*	*	*										*	
Crema Catalana	*	*	*										*	
Trufas	*	*	*										*	
"La Tortija perfecta" de brioche, manzana y crema, con caramelo de coco (formatoXXL, para compartir)	*	*	*										*	
Tarta Juanita (tarta de chocolate cremosa, servida tibia y nata recién montada)	*	*	*			*							*	
Caramel Brownie (brownie de nueces casero, helado de caramelo, virutas de choco y salt caramel)	*	*	*			*							*	
"Nutella Cheesecake" con granola al chocolate	*	*	*			*							*	
Tarta taten de manzana casera hojaldrada	*	*	*										*	
Carpaccio de piña con helado de vainilla y salsa de caramelo	*	*	*										*	
Pastel de chocolate blanco con mango y fruta de la pasión	*	*	*										*	
Leche flan Filipino	*	*	*										*	
Coulant de te verde y chocolate blanco	*	*	*										*	
Duo de mousses...chocolate y mascarpone con virutas de chocolate y galleta lotus	*	*	*										*	
Trio de sorbetes cítricos	*	*	*										*	
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 indiquenostlo.														