

# public

RESTAURANT

VOL 1 / N°1



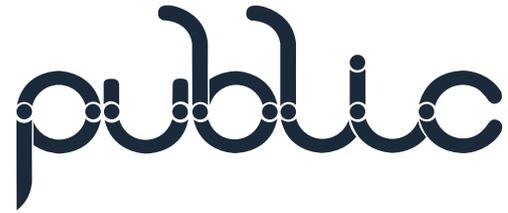
¡QUE EMPIECE EL ESPECTÁCULO!

## *SUPREMA DE SALMÓN*

CON CREMA DE AGUACATE E HINOJO



ANDILANA RESTAURANTES



## TAPAS

<b>LAS PATATAS BRAVAS DE PUBLIC</b>	<b>4.95</b>	<b>▀ GAMBAS AL AJILLO</b> CON UN TOQUE DE GUINDILLA	<b>8.95</b>
<b>▀ ALCACHOFA EN DOS COCCIONES</b> CON YEMA LÍQUIDA Y VIRUTAS DE JAMÓN	<b>6.95</b>	<b>BERENJENAS CRUJIENTES</b> CON SALSA <i>SWEET CHILI</i>	<b>4.00</b>
<b>🌿 GUACAMOLE AL MOMENTO</b> CON TORTITAS	<b>8.15</b>	<b>▀ CROQUETA DE RABO DE TORO</b> (PRECIO POR UNIDAD)	<b>2.20</b>
<b>HUEVOS ESTRELLADOS</b> CON JAMÓN IBÉRICO	<b>8.75</b>	<b>CROQUETA IBÉRICA DE "JAMÓN JAMÓN"</b> (PRECIO POR UNIDAD)	<b>2.25</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO</b> CON PAN DE COCA CON TOMATE	<b>14.25</b>	<b>▀ HUEVOS FRITOS CON GULAS,</b> SETAS CONFITADAS Y PATATAS FRITAS	<b>7.95</b>

---

<b>PAN DE MESA</b>	<b>1.10</b>	<b>PAN DE COCA CON TOMATE</b>	<b>2.50</b>	<b>PAN SIN GLUTEN</b>	<b>1.35</b>
--------------------	-------------	-------------------------------	-------------	-----------------------	-------------

---

## ENTRANTES

<b>🌿 GAZPACHO ANDALUZ</b> CON PICADILLO DE VERDURAS Y PICATOSTES (S.T.)	<b>4.95</b>	<b>▀ SOPA DE CEBOLLA CONFITADA</b> AL TOMILLO CON QUESO GRUYERE	<b>6.50</b>
<b>MILHOJAS DE BERENJENA</b> CON QUESO CREMOSO, VINAGRETA DE SOJA Y MIEL	<b>6.40</b>	<b>ENSALADA DE LA HUERTA</b> CON ATÚN Y HUEVO DURO	<b>5.95</b>
<b>ENSALADA CON QUESO DE CABRA,</b> FRAMBUESA, BROTES, KALE Y ALGA NORI	<b>6.40</b>	<b>🌿 "BOWL SALAD" DE QUINOA</b> CON NARANJAS, CIRUELAS SECAS, ESPINACA FRESCA, NUECES Y VINAGRETA DE LIMA A LA MENTA	<b>5.95</b>
<b>ENSALADA CÉSAR</b> CON POLLO CRUJIENTE, PARMESANO, BEICON Y SU ALIÑO ESPECIAL	<b>6.95</b>	<b>🌿 PARRILLADA DE VERDURAS</b> CON SU ROMESCO	<b>7.95</b>
<b>▀ MORTADELA SICILIANA CON BURRATA</b> Y PESTO DE ALBAHACA	<b>10.20</b>		

# PASTAS Y ARROCES

<b>RISOTTO CUATRO QUESOS</b> CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y VELO DE <i>GUANCIALLE</i>	<b>9.15</b>	<b>CANELONES DE CARNE RUSTIDA</b> CON SUAVE BECHAMEL DE CEPES Y JUGO DE RUSTIDO	<b>9.25</b>
<b>RISSOTO DE CEPES TRUFADO,</b> NUBE DE PARMESANO Y PORTOBELLO	<b>12.25</b>	<b>MEZZI RIGATONNI A LA BOLOÑESA</b> CON QUESO PROVOLONE GRATINADO Y TOMILLO	<b>8.90</b>
<b>ARROZ DE PULPO CON ALCACHOFAS</b>	<b>13.95</b>	 <b>RAVIOLIS DE VEGETALES BRASEADOS</b> CON SOFRITO DE TOMATE CASERO, ACEITUNAS NEGRAS, BROTES DE SOJA Y ALBAHACA	<b>9.15</b>
<b>ARROZ NEGRO</b> CON SEPIA Y TIRABEQUES (MÍNIMO DOS PERSONAS, PRECIO POR PERSONA)	<b>13.55</b>	 <b>TROFFIES AL MOMENTO</b> Y ACABADO EN PECORINO CON SALSA DE CEPES TRUFADA	<b>12.25</b>

## CARNE

<b>RAVIOLÓN DE RABO DE TORO</b> AL VINO TINTO CON PARMENTIER Y ENSALADA DE BERROS CON FRAMBUESA	<b>9.15</b>	<b>ENTRECOT A LA PLANCHA</b> CON SUS FRITAS	<b>15.50</b>
<b>POLLO TIKKA MASALA</b> Y ARROZ ÍNDICO	<b>9.15</b>	 <b>ESPALDA DE CORDERO</b> HORNEADA A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS A LO POBRE	<b>24.50</b>
<b>CURRY ROJO THAI</b> CON SOLOMILLO IBÉRICO Y ARROZ JAZMÍN	<b>11.25</b>	<b>PATO CONFITADO CON CIRUELAS</b> Y NABOS, ACOMPAÑADO DE COUS-COUS	<b>14.95</b>
 <b>CARRILLERA DE TERNERA</b> A BAJA TEMPERATURA SOBRE BRIOX TOSTADO, SALSA DE VINO AL CHOCOLATE Y ENSALADA DE BERROS	<b>14.60</b>	<b>HAMBURGUESA DE TERNERA</b> EN PAN DE BRIOCHE CON QUESO CHEDDAR Y BEICON CRUJIENTE	<b>11.20</b>

## PESCADO

 <b>VENTRESCA DE ATÚN</b> CON ESCABECHE DE SOJA, CEBOLLITAS Y TIRABEQUES	<b>14.25</b>	<b>SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA</b> CON CREMA DE AGUACATE E HINOJO FRESCO	<b>15.20</b>
<b>TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE</b> Y HUEVAS DE TRUCHA	<b>12.85</b>	<b>CALAMARES EN SU TINTA</b> "KERWIN STYLE"	<b>12.20</b>
<b>TATAKI DE ATÚN</b> CON ENSALADA FRESCA DE ALGAS Y MANGO FRESCO	<b>14.25</b>	 <b>PULPITOS ENCEBOLLADOS</b> CON UN PUNTO PICANTE, PATATA DE MORTERO Y "ALLIOLI" DE LIMÓN	<b>12.20</b>
 <b>BACALAO CON SUAVE HUMMUS</b> DE GARBANZO Y SALTEADO DE PANCETA AHUMADA ITALIANA CON AJETES Y SHITAKE	<b>15.20</b>	<b>BACALAO GRATINADO CON "ALLIOLI"</b> SUAVE Y CONFITURA DE TOMATE A LA ALBAHACA	<b>15.80</b>

# Nuestros POSTRES

<b>TIM BAON</b> EL PREFERIDO DE NUESTROS CLIENTES MÁS FIELES (HELADO DE TURRÓN, CREMA CATALANA Y SALSA DE CHOCOLATE)	<b>4.50</b>
<b>ESPONJOSO DE YOGUR GRIEGO,</b> SORBETE DE FRAMBUESA Y FRUTOS ROJOS CONFITADOS	<b>4.95</b>
<b>CREMA CATALANA</b>	<b>3.95</b>
<b>TRUFAS DE LA CASA</b>	<b>4.25</b>
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> CON NATA MONTADA A MANO	<b>4.95</b>
<b>"LA TORRIJA PERFECTA"</b> DE BRIOCHE, MANZANA Y CREMA, CON CARAMELO DE COCO (FORMATO XXL, PARA COMPARTIR)	<b>7.65</b>
<b>TRÍO DE SORBETES CÍTRICOS</b>	<b>3.95</b>
<b>FLAN CASERO DE HUEVO</b> AL CARAMELO CON MUCHA NATA	<b>3.90</b>
<b>CARPACCIO DE PIÑA</b> CON HELADO DE VAINILLA Y CARAMELO	<b>4.95</b>



Tim Baon



## LAS TARTAS CASERAS DE GIOVANNA *al corte*

<b>CHEESECAKE CREMOSA</b> CON GALLETA LOTUS	<b>4.95</b>
<b>TARTA GANACHE DE CHOCOLATE</b> CON CACAO AMARGO	<b>4.50</b>
<b>LA TATÍN DE MANZANA COMO TOCA</b> CON CHANTILLI	<b>4.25</b>
<b>TARTA DE CHOCOLATE BLANCO</b> CON MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN	<b>4.95</b>
<b>PASTEL DEL DÍA DE GIOVANNA</b> PREGUNTE A NUESTROS CAMAREROS	<b>4.75</b>

# publiu

RESTAURANT

VOL 1 / Nº1



*Vuelven*  
*los* **CLÁSICOS**

GAMBAS AL AJILLO CON UN TOQUE DE GUINDILLA