

# GINGER

	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
<b>PARA COMPARTIR</b>														
Las patatas bravas de Ginger	*	*	*			*	*							
Pimientos del padrón con flor de sal	*													
Croqueta de gamba y vieira (vta. por unidad)	*	*	*	*			*		*	*	*			
Croqueta de jamón ibérico (vta. por unidad)	*	*	*											
Gyozas de pollo y verduras	*	*	*			*	*	*				*		
"Bicolor" de buñuelos de bacalo con romesco suave	*	*	*	*		*	*			*	*			
Guacamole al momento, con tortitas...	*													
Ensaladilla rusa casera con ventresca de atún, espuma de mayonesa y aceituna verde deshidratada	*	*	*	*			*							
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	*		*											
Torreznos crujientes con miel de limon y romero	*													
Calamares andaluza	*		*				*				*			
Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel	*	*	*				*					*	*	
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	*											*		
Gambas al ajillo										*				
Pan de coca con tomate	*											*		
<b>ENTRANTES</b>														
Ensalada del huerto con tomate, atun y huevo duro			*	*										
Gazpacho tradicional (s.t.)	*						*							
Ensalada con virutas de cabra y frambuesa, brotes, kale y alga nori		*					*							
Ensalada de tomates de temporada con ventresca de atun, olivas de kalamata...				*										
Ensalada César con pollo crujiente	*	*	*	*			*	*				*	*	
Alcachofa en dos cocciones con yema líquida y virutas de jamon			*											
Milhojas de berenjena con queso cremoso, vinagreta de soja y miel	*	*					*	*				*		
Tartar de tomate y mango con burrata de bufala.		*					*							
Ensalada de ricotta, setas confitadas, granada, calabaza y vinagreta de nueces		*				*	*							
Bowl salad de quinoa con naranjas, ciruelas secas, espinaca fresca, nueces y vinagreta de lima a la menta	*					*	*					*		
Carpaccio de ternera trufado con parmesano y rucula	*		*											
<b>PASTAS Y ARROCES</b>														
Canelones clásicos de rustido con suave bechamel	*	*	*				*		*			*		
Mezzi rigatoni alla puttanesca con cremoso de olivas negras	*	*		*			*							
Raviolis de vegetales braseados con sofrito de tomate casero, aceitunas negras, brotes de soja y albahaca	*											*		
Gnocchis de calabaza a la mantequilla de salvia, col kale, nueces y nube de parmesano	*	*	*			*								
Risotto cuatro quesos con espárragos trigueros y velo de guancialle		*	*											
Risotto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello	*	*	*						*			*		
Arroz negro con sepia y tirabeques (min. 2 pers.)	*	*	*	*			*		*	*	*	*	*	
Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)	*	*	*	*			*		*	*	*	*	*	
	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
<b>TIERRA</b>														
Pollo rustido con cigalas y patatitas a la mantequilla tostada	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*		
Pollo tikka masala con arroz indico	*				*		*							
"Raviolon" de rabo de toro al vino tinto con suave parmantier, demiglace y ensaladita de frambuesa	*	*	*			*	*	*				*		
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	*	*			*									
Hamburguesa de ternera con queso cheddar, beicon crujiente en pan de brioix	*	*	*					*				*		
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 gremolata														
Codillo Edelweiss con chucrut y patata vapor		*											*	
Entrecot de ternera al romero con patatas fritas	*													
<b>MAR</b>														
Ventresca de atun con escabeche de soja, cebollitas y tirabeques	*			*			*	*				*		
Mar y Montaña de sepia con albóndigas y zanahorias glacé	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	
Tartar de salmon con aguacate y huevas de trucha	*			*			*	*				*		
Suquet de rape con almejas y patatitas	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	*			*				*				*		
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y allioli de limon	*	*	*			*	*			*	*	*	*	
Salmón a la plancha con calabacines, trompetas y sal de curry				*										
Lomo de bacalao con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	*	*	*	*			*		*			*		

	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
<b>NUESTROS POSTRES CASEROS</b>														
Merengue-Limón (copa con lemon curd, sorbete de limón)	*	*	*									*		
Profiteroles de nata con salsa de chocolate	*	*	*											
Sorbete de limon con toque de vodka							*							
Esponjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	*	*	*											
Crema catalana	*	*	*											
<i>Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles</i>	*	*	*			*								
Cheesecake con galleta lotus	*	*	*											
Tiramisú "al momento"	*	*	*			*	*							
Coulant de chocolate con nata montada a mano	*	*	*											
"La Torrija perfecta" de brioche, manzana y crema, con caramelo de coco ( <i>formatoXXL, para compartir</i> )	*	*	*			*								
Zumo de naranja natural														
Valenciano (zumo de naranja recién exprimido con helado de vainilla)		*												
Café Irlandes		*					*							
Nuestras trufas de chocolate		*										*		
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 indíquenoslo.



