



El Borbollón
Restaurante

ENTRANTES

| | |
|---|------|
| Ensalada de cogollitos dulces con anchoa de Santoña, fresas, nueces, queso manchego y vinagreta de frutos rojos | 12,5 |
| Bocadillo de chipirones crujientes con pan de tinta y alioli de lima | 13,5 |
| Croquetas de jamón ibérico con mahonesa de soja..... | 12 |
| Coca de secreto con pisto manchego y aceite de albahaca..... | 13,5 |
| Carpaccio de pulpo con vinagreta de manzana Granny Smith, perlas de yuzu y salsa fina de ajos templada | 14 |

SEGUNDOS

| | |
|--|------|
| Lomo de bacalao con crema de guisantes y vinagreta de judía verde con almendra crocante..... | 18 |
| Tataki de salmón, noodles de arroz y mahonesa de wasabi | 17,5 |
| Lomo bajo de ternera madurada con bastones crujientes de berenjena y miel..... | 21 |
| Abanico ibérico de Guijuelo, piña asada y reducción de vino | 19,5 |
| Solomillo de ternera con crema de foie y cebolla caramelizada al vino tinto..... | 24 |
| <i>(*) Alojados con Menú Gourmet: 5 € de suplemento</i> | |

POSTRES

| | |
|---|----|
| Chocolate en texturas..... | 5 |
| Tarta de queso, confitura de arándanos y tierra de pistachos..... | 5 |
| Tarta de manzana hojaldrada | 5 |
| Tarta de zanahoria | 5 |
| Pecera de helados artesanos (dos personas) | 12 |