

El Restaurante de *Marie Miner*

Comenzamos...

Ensalada Marie Miner Langostinos crujientes, pulpo, salsa kimchi y helado de tomate.	14€	Brioche de Atún rojo Balfegó extra crujiente y alioli oriental	13 €
Burrata Burrata italiana, tomate en tres texturas, garrapiñadas, y aliño de albahaca.	16€	Pan bao frito de guiso de pulpo y chipirones.	10 €
Nuestro Timbal De langostinos y ventresca con praliné de avellana y yema de huevo confitada.	15€	Prown roll relleno de lubina salvaje crujiente, tártar y queso gruyère	12 €
Focaccia de Vieiras Gratinadas sobre pimiento caramelizado.	12€		
Croissant Francés De costilla ibérica en teriyaki, yogurt griego y raclette	12€		
Tosta de Stracciatella fundente Fundente Stracciatella, Cecina de León y fruta de temporada.	13 €		
Tosta de Calamares crujientes Calamares crujientes, rúcula y mayo-pesto de lima	12€		
Nuestras croquetas cremosas: (8ud) - Jamón ibérico y papada maldonado - Gambón y lagrima de yuzu - Boletus y trufa - Choco y alioli.	10 €		
Puerro Asado al carbón de Josper, stracciatella fundente, mortadela trufada y polvo de tomate seco.	18 €		
Tartar de Atún Rojo Atún rojo Balfegó, parmentier de calabaza y láminas de pan carasau.	20 €		
La barca Marie Miner de Zamburiñas A la brasa, con aceite de albahaca y virutas de ibérico.	27 €		
El tradicional pulpo "a feira"	17 €		
Tempura de pulpo con velo de ibérico sobre gazpacho de cereza y huevo a baja temperatura.	20 €		

Los arroces

(2 personas)

RISOTTO negro de calamares y zamburiñas.	25€/persona
Arroz cremoso de gambón y pescado salvaje del día.	25€/persona
Arroz a la brasa de presa ibérica y ceps .	26€/persona

El Restaurante de
Marie Miner

Pescados directos de la lonja...

- Bacalao a la brasa**, con salsa de piquillo e idiazábal, guiso de habitas, pipas caramelizadas y espuma de manzana **27€**
- Shashimi de lubina salvaje y suquet.** **22€**
- Lubina salvaje a la brasa**, patatas crunch y verduritas. **28€**
- Salmón noruego a la brasa** sobre arroz jazmín y verduritas **24€**
- Merluza de anzuelo en tempura**, salsa especial, crème fraiche, patatitas avellana y dátiles. **24€**
- Pulpo a la brasa**, parmentier de patata y chips al pimentón **22 €**

Las carnes a la brasa

- Costilla de vaca** cocinada a baja temperatura y terminada en brasa (1,3-1,5 kg). (ESPECIALIDAD) **60€**
- Hamburguesa de buey** en pan brioche, cheddar, mayonesa de chile chipote, toque crujiente y yemas. **15€**
- Solomillo ibérico de bellota.** **23€**
- Presas ibéricas de bellota.** **23€**
- Chuletón selección de vaca 40 días de maduración.** **68€/Kg**
- Chuletón premium de vaca 90 días de maduración.** **100€/Kg**
- Croca** de vaca sobre tortilla jugosa y pimientos **22€**
- Carrillera** de vaca cocinada a baja temperatura 16h, parmentier de patata y portobellos. **20€**

Momento dulce

- Tarta de queso tibia y fundente con helado de vainilla. **6,50€**
- Coulant de chocolate valrhona con helado de mandarina. **7,00 €**
- Gofre con crema de tiramisú y helado de vainilla. **7,00 €**
- Tarta De Santiago (Sin gluten y Sin lactosa) **6,00 €**

Veggies...

- Croquetas vegetales (6UD) **10€**
- Gyozas de verduras al vapor y terminado crujiente (6UD) **10€**
- Ensalada variedad de brotes, tomatitos cherry, fruta fresca, y frutos secos **14€**
- Puerro asado y texturas de tomate **12€**
- Parrillada de verduras al carbón de nuestro Josper **14€**
- Japchae (fideos de boniato, soja, salteado de pimiento, zanahoria, espinacas baby) **18€**
- Arroz jazmín con verduritas y setas **20€**