

CONTRA PUNTO
GASTRONOMIA

guía repsol 2026

CARTA RESTAURANTE

La escena marca el ritmo. La mesa lo acompaña.

BOCADOS

Croqueta de marisco con un punto cítrico 1, 2, 3, 7	3,50€
Croqueta de jamón ibérico 1, 2, 7	3,50€
Gilda 4, 12	4,50€
Tres bocados de conejo, crema de garrofón y crudité de judía verde 1, 5, 8, 11	10,00€

ENTRANTES

Boniato asado con fresas, cremoso de queso azul, encurtidos y mojo verde *Un clásico de la casa* 7, 12	15,00€
Berenjena a la llama con burrata y tomate de temporada al horno 7, 8, 12	15,00€
Alitas de pollo «para chuparse los dedos», deshuesadas y al ajillo	15,00€
Lomo de bellota 100 % ibérico de Extremadura	16,00€
Sashimi de pescado de lonja curado con mandarina y yuzu 3, 4	19,00€
Pata de pulpo crujiente, puré de boniato y mayonesa de mojo picón 3, 12, 13	24,00€
Steak tartar de solomillo de vaca cortado a cuchillo 3, 4, 10, 12	25,00€

PLATOS PRINCIPALES

Lubina asada con jugo de moluscos 4, 12, 13	24,00€
Pescado de lonja asado con suquet de marisco 2, 4, 8	30,00€
Jarrete de cordero manchego laqueado con un toque de chocolate 7, 12	24,00€
Presa ibérica de Extremadura a la plancha con jugo de carne y miso 6, 7, 12	27,00€
Solomillo de vaca asado con jugo de carne al tomillo 7	28,00€

Guarnición a elegir, incluida con el plato principal:

Patatas fritas como Dios manda

Verduras de temporada asadas

Ensalada de mézclum y brotes

ARROZ

Paella de gamba rayada y vieira 2, 4, 13
Mínimo 2 personas. Servida en paella. 25,00€ *por persona*

POSTRES CASEROS

Tarta de queso de Mahón con toffee y pistacho garrapiñado 1, 3, 7, 8	8,00€
Flan de calabaza asada y turrón de A. Galiana 3, 7	8,00€
Brownie de chocolate con helado de vainilla 1, 3, 7, 8	8,00€
Piña asada con sorbete de coco 7, 8	8,00€

Servicio de pan artesanal y AOVE **2,50€ *por persona***

