

CARTA de RESTAURANTE

NUESTRA COCINA PARA COMPARTIR DE FORMA INDIVIDUAL

Anchoa del Cantábrico 00 elaborada artesanalmente, sobre tosta de pan especiado con tomate o queso de oveja

Nuestro clásico hojaldre avainillado de puerros confitados y láminas de jamón

Canelón de pollo de corral y vaca española

Sandwich de anguila ahumada, guacamole ligeramente picante y carpaccio de presa

Milhojas de calabacín, boletus, foie, cebolla caramelizada

Menestra de verduras y veloute de escabeche de gaina al Jerez

Callos de bacalao al pilpil, espuma de patata nueva y algas

Pimientos del piquillo de Bedmar rellenos de vaca rubia (30 días maduración)

Arroz caldoso de chipirones y gamba roja

NUESTRA COCINA PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota Castro y Gonzales D.O. Guijuelo (100gr)

Nuestro queso añejo, elaborado con leche cruda de oveja (180gr)

Taco de salchichón Casa Sendra (100gr)

Ensalada de burrata, atún rojo y salmorejo de tomate de la huerta

Pate de perdiz, foie y boletus regado con AOVE picual

Ensaladilla rusa de langostinos con un toque de aove royal

Puntillita malagueña en fritura, espárragos verdes y huevo trufado

Gamba de Cristal, guacamole y tomate

Tortilla de patatas, zamburiñas y trompeta de los muertos

Setas shittake confitados, con gratin de queso parmesano y oveja

Morcilla de buey de wagyu

Guiso de mollejas de cerdo ibérico de bellota con setas variadas y teriyaki

NUESTRO APARTADO JAPO-MEDITERRANEO

Tataki de atún rojo macerado en salsa de soja alga wakame, huevas de tobiko y helado de wasabi

Tartar de atun rojo, láminas de aguacate sobre hoja de bambú

Gyozas fritas de paletilla de cabrito y su guiso

Según RD 1420/2006, nuestro atún rojo ha sido sometido a una temperatura inferior a -20° C y un periodo mínimo de 48 horas

MENÚ DEGUSTACIÓN

Selección de AOVES, 5 entrantes, pescado, carne, postre y petit four.

MARISCO Y MOLUSCOS

Gamba blanca de Huelva

Quisquilla de Motril

Almejas gallegas con ajo y albariño

Ostras de la Ría del EO (Asturias)

PESCADOS

Lubina en costra de hierbas frescas y bearnesa cítrica

Rodaballo en jugo concentrado de sus espinas, láminas de Portobello y puré fino de patatas

Cocochas de merluza en salsa verde

Lomo de bacalao al pilpil clásico trabado

Ventresca de atún rojo y verduritas salteadas

CARNES

Chuletón de vaca española Premium (Trasacar)*

Solomillo de cerdo ibérico con salsa (roquefort, pimienta o bournet)

Entrecote de vaca gallega, patatin con mantequilla y tomillo

Solomillo de vaca gallega, patatin con mantequilla y tomillo

Magret de pato macerado en soja y jengibre asado, salsa de vino viejo y chutney de mango maduro

Presa iberica de bellota en su jugo con vino blanco chardonay

Paletilla de cabrito asada de forma tradicional

Nuestro cochinillo de Segovia crujiente al tostón

Codillo cocinado a baja temperatura y su estofado

Steak tartar de vaca española con yema de huevo curada en soja y ajo negro

**Los pesos de chuletón de vaca son variables. El corte lo hacemos a mano. Consultar peso.*

C/Maestro Sapena, 9 Bajo
Tel. **953 267 067**
www.restaurantetamesis.es



Está a disposición del cliente la información sobre los alérgenos de nuestros productos. Consúltanos.

