

FLAMMA

PARRILLA Y VINOS

ENTRANTES

CECINA DE WAGYU.	Media 12€ Entera 22€
GILDA.	2,5
CROQUETA DE CECINA.	2,2
NIKETA DE PATO a las 5 especias chinas y su pechuga ahumada.	3,5
AJOBLANCO CON TARTAR DE TOMATE pasificado y holandesa de albahaca.	14
CANELÓN DE RABO GUISADO con bechamel de boletus.	14
GYOZAS DE POLLO con salsa pepitoria (4 unidades).	12
PIMIENTOS DE PIQUILLO relleno de bacalao y su pil pil.	12
CARPACCIO DE GAMBA con sal de vino tinto.	17

ENTREPANES

ANCHOA SOBADA A MANO Y MANTEQUILLA AHUMADA.	6
MINI BURGUER FLAMMA, salsa especial yema curada en soja y px, queso cheddar y ahumado.	7,5
FLAMENQUÍN DE CARRILLERA Y MOLE.	9,5
BIKINIS A LA BRASA DE:	
• Quesos curados.	14
• Cabeza de jabalí y quesos trufados	12

VERDURAS

ALCACHOFAS A LA BRASA con escabeche de piñón de pedrajas.	16
PUERRO A LA BRASA con holandesa de cebollino y cecina.	14
PIMIENTO MORRÓN RUSTIDO con su pilpil y su jugo.	12

PARRILLA

PINCHO DE LECHAZO.	19,5
PINCHO DE POLLO AFRODISÍACO.	15
MORCILLA DE MATANZA.	9
PRESA MARINADA con portobellos laminados.	19,5
PULPO ANTICUCHADO con leche de tigre a la parmesana.	24
CHULETA DE VACA de sidrería.	44

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS.	5
PATATAS BABYS.	5,8
ENSALADA DE TOMATES Y PIPARRA.	12
ENSALADA LTC®	7

POSTRES

PIÑA BRASEADA Y SALSA TROPICAL.	7,5
TATIN DE PERA CARAMELIZADO.	8
TARTA CHOCOLATE BELGA 70%.	8
TRAMPANTOJO DE MARACUYÁ.	10
CREMOSO DE ARROZ CON LECHE DE COCO Y FRUTOS ROJOS.	7,5
LIMÓN EN TEXTURAS.	8