

FLAMMA

PARRILLA Y VINOS

ENTRANTES

CECINA DE WAGYU. Media 18€ | Entera 25€

GILDA. 2,5

CROQUETA DE CECINA. 2,5

NIKETA DE PATO a las 5 especias chinas y su pechuga ahumada. 3,5

ANCHOA SOBADA A MANO Y MANTEQUILLA AHUMADA. 6

AJOBLANCO CON TARTAR DE TOMATE pasificado y holandesa de albahaca. 14

MEJILLONES en salsa marinera picantita 18

CARPACCIO DE LUBINA con sal de vino tinto, vinagreta de avellanas e hinojo encurtido. 19

ALCACHOFAS A LA BRASA con escabeche de piñón de pedrajas. 18

PUERRO A LA BRASA con holandesa de cebollino y cecina. 16

PIMIENTO MORRÓN con ventresca. 16

GUISO DE CALLOS Y MORROS. 18

BIKINI A LA BRASA de cabeza de jabalí y quesos trufados. 12

CANELÓN DE RABO GUISADO con bechamel de boletus. 15

PARRILLA

PINCHO DE LECHAZO. 25

PINCHO IBÉRICO. 21

PRESA MARINADA con portobellos laminados. 22,5

CHULETA DE TERNERA DE ALISTE. 48

CHULETILLAS DE LECHAZO A LA PARRILLA (sujeto a disponibilidad). 28

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS. 5,5

PATATAS BABY. 6,5

ENSALADA DE TOMATE RAFT E IBÉRICO CON PIPARRA. 12

ENSALADA DE LECHUGA VIVA, TOMATE Y CEBOLLA. 8

POSTRES

LIMÓN EN TEXTURAS. 8

TRAMPANTOJO DE FRAMBUESA (mousse de queso, violeta y frambuesas). 10

TRAMPANTOJO DE PIÑA (mousse de tiramisú y helado de café). 10

TRAMPANTOJO DE MARACUYÁ (mousse de maracuyá, bizcocho de sésamo y tofe de regalíz). 10

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE DE COCO Y FRUTOS ROJOS. 8

TARTA CHOCOLATE BELGA 70%. 8

Precios en € | Pan: 1,9€