

FLAMMA

PARRILLA Y VINOS

ENTRANTES

Cecina de Wagyu	MEDIA 18€ ENTERA 26€
GILDA De anchoa	2,5
CROQUETA DE CECINA DE WAGYU	2,5
NIKETA DE PATO Croqueta a las cinco especias chinas y su pechuga ahumada	3,5
ANCHOA SOBADA A MANO Con mantequilla ahumada	6,5
AJOBLANCO CON TARTAR DE TOMATE PASIFICADO Holandesa de albahaca y pan tostado	15
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 beurre blanc y cecina	18
GUISO DE CALLOS, PATA Y MORRO Con chorizo	20
PIMIENTO DEL MORRÓN ASADO Con ventresca	18
BIKINI A LA BRASA De cabeza de jabalí ibérica y quesos trufados	14
FALSA LASAGNA DE GUISO DE RABO Con bechamel de boletus y trompeta de los muertos	22

PARRILLA DE AUTOR

PINCHO DE LECHAZO Lechazo churro del restaurante Mannix	26
PINCHO IBÉRICO Cabecero de cerdo ibérico marinado	22
PRESA MARINADA Con portobellos laminados	24
CHULETA De ternera de Aliste	52
CHULETILLAS DE LECHAZO A LA PARRILLA (Sujeto a disponibilidad)	28

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS	6
PATATAS BABY Asada y frita con salsa picantita	7
ENSALADA DE TOMATES RAFT E IBÉRICO Con piparras y cebolla morada	12
ENSALADA DE LECHUGA Con tomate y cebolla	8

POSTRES

LIMÓN EN TEXTURAS Con helado de yuzu y Tajín	9
TRAMPANTOJO DE FRAMBUESA Mousse de queso, violeta y frambuesas	11
TRAMPANTOJO DE PIÑA Mousse de tiramisú y helado de café	10
TRAMPANTOJO DE MARACUYÁ Mousse de maracuyá, bizcocho de sésamo y tofe de regaliz	11
CREMOSO DE ARROZ CON LECHE Con lima kaffir, crema de cacahuete, mango y crujiente de arroz	9
TARTA DE CHOCOLATE Hecha con chocolate Belga 70%	9

PRECIOS EN € | PAN 1,9