

FLAMMA

PARRILLA Y VINOS

ENTRANTES

CECINA DE WAGYU MEDIA 18€ | ENTERA 28€

GILDA 2,5
De anchoa

CROQUETA DE CECINA DE WAGYU 2,5

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

ANCHOA SOBADA A MANO 6,5
Con mantequilla ahumada y pan brioche

AJOBLANCO CON TARTAR DE TOMATE PASIFICADO 15
Holandesa de albahaca y pan tostado

MEJILLONES EN SALSA MARINERA 18
Con curry rojo thai picantito

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

ALCACHOFAS A LA BRASA 18
Con escabeche de piñón de pedrajas

PUERRO A LA BRASA 18
Con holandesa de cebollino, beurre blanc y cecina

GUISO DE CALLOS, PATA Y MORRO 20
Con chorizo

PIMIENTO DEL MORRÓN ASADO 18
Con ventresca

BIKINI A LA BRASA 14
De cabeza de jabalí ibérica y quesos trufados

FALSA LASAGNA DE GUISO DE RABO 22
Con bechamel de boletus y
trompeta de los muertos

PARRILLA DE AUTOR

NUESTRO IMPRESCINDIBLE

PINCHO DE LECHAZO 26
Lechazo churro de restaurante Mannix

PINCHO IBÉRICO 22
Cabecero de cerdo ibérico marinado

PRESA MARINADA 24
Con portobellos laminados

CHULETA 55
De ternera de Aliste

CHULETILLAS DE LECHAZO A LA PARRILLA 28
(Sujeto a disponibilidad)

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS 6

PATATAS BABY 7
Asada y frita con salsa picantita

ENSALADA DE TOMATES,
PIPARRA Y CEBOLLA 12

ENSALADA DE LECHUGA 8
Con tomate y cebolla

POSTRES

EL FLAN MÁS CREMOSO DEL MUNDO 8
De vainilla con yemas de oca

LIMÓN EN TEXTURAS 9
Con helado de yuzu y Tajín

TRAMPANTOJO DE FRAMBUESA 11
Mousse de queso, violeta y frambuesas

TARTA DE QUESO 9
De avellana del piamonte

TRAMPANTOJO DE MARACUYÁ 11
Mousse de maracuyá, bizcocho de sésamo
y tofe de regaliz

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE 9
Con lima kaffir, crema de cacahuete,
mango y crujiente de arroz

TARTA DE CHOCOLATE BELGA 70% 9
Con helado de cacahuete

PRECIOS EN € | PAN 1,9