

➔ *Memorables
de guappa*

Tapeo Bilbaíno para dos (tortilla de patatas, pimientos cherrys rellenos con queso crema a las hierbas, jamón serrano, salmón ahumado, ratatouille con huevos de codorniz fritos, aceitunas y pulpitos en escabeche.

Fondue de camarones (en calabaza gratinada).

Lassagna de berenjenas y pollo (láminas de berenjenas y daditos de pollo, mozzarella, suave toque de salsa de tomate y queso parmesano gratinado).

Merluza negra (a la manteca de hierbas y aceto con guarnición de tomates cherry asados y papas).

Medallones de lomo (dos) en trilogía de papas y puerros con reducción demi-glace.

Fetuccini salteados en oliva con camarones y rúcula.

Lassagna de mariscos.

Pollo a l'ancienne (pechuguitas con salsa de mostaza y papas españolas al champignon).

Pulпитos guappa (salteados al ajillo y desglaseados en vino blanco, con arrolladitos de berenjenas rellenos de ricota, nuez y albahaca.

Chicken salad en croute de masa phyllo (pechuguitas en reducción de balsámico, hojas tiernas de lechuga y rúcula, aceitunas, tomates cherry, queso dambo, sobre crocante de masa phyllo).

➡️ entradas frías

Bruschettas de salmón ahumado, queso crema y ciboulette con shot de gazpacho.

Duo de bruschettas de tomate y berenjenas (en tostadas de pan de campo).

Mix de jamón crudo y queso (jamón crudo, boconccinos, queso brie, berenjenas grilladas y uvas al vino tinto).

Carpaccio de lomo.

Cocktail de camarones.

Tapeo Bilbaíno para dos (tortilla de patatas, pimientos cherrys rellenos con queso crema a las hierbas, jamón serrano, salmón ahumado, ratatouille con huevos de codorniz fritos, aceitunas y pulpitos en escabeche).

➡️ entradas calientes

Miniaturas de pescado.

Rabas de calamar.

Chipirones a la plancha.

Gambas al ajillo.

Vieiras gratinadas.

Camarones a la suiza.

Pulpitos guappa (salteados al ajillo y desglaseados en vino blanco, con arrolladitos de berenjenas rellenos de ricota, nuez y albahaca).

Tabla ::: guappa::: de mar (gambas, chipirones, rabas y miniaturas de pescado, sobre hojas de estación).

Pulpo a la gallega.

➡️ ensaladas

Verde.

Parmesana (rúcula y láminas de parmesano).

Capresse (tomate, mozzarella de buffala y coulis de albahaca y aceitunas negras).

Italiana (jamón crudo, rúcula, tomate, lechuga, mozzarella y aceitunas negras).

:::guappa::: (verdes, zanahoria, tomates confitados, brotes, boconccinos, panceta crocante, huevo poché y vinagreta de mostaza).

Oriental (espinaca, rúcula, tomates cherry, alcauciles, brotes, queso crocante y vinagreta de jengibre).

Chicken salad en croute de masa phyllo (pechuguitas en reducción de balsámico, hojas tiernas de lechuga y rúcula, aceitunas, tomates cherry, queso dambo, sobre crocante de masa phyllo).

Tibia de mar (verdes con frutos de mar salteados en oliva y ajo con salsa de crema y azafrán).

➡️ sopas

Sopa del día.

➡ chivitos

Natural de lomo (lechuga, tomate, mayonesa).

Canadiense de lomo al pan (lechuga, tomate, mayonesa, huevo frito, morrón, jamón, queso, panceta, aceitunas, papas fritas).

➡ sandwiches & paninis

:::Guappa::: (tiritas de lomo salteadas con cebolla, champignones y gratinado con queso provolone, en pan ciabatta, con papas españolas y tomates confitados).

Vegetariano (berenjenas, morrones, zuchinis, zanahorias grilladas, coulis de albahaca y mozzarella fresca, en pan ciabatta).

Mediterráneo (jamón crudo, rúcula, parmesano, tomates frescos y confitados, alcaparras y aceite de oliva, en pan ciabatta).

Nórdico (salmón ahumado, queso crema a las hierbas, rúcula, tomates confitados en pan ciabatta integral).

Tostado de jamón y queso.

Tostado de jamón, queso y tomate.

Tostado napolitano (jamón, queso, mozzarella gratinada y tomate).

➡ risottos

Funghi.

De mariscos.

Paella completa para dos.

➡ pastas

Gnochis soufflé (a las hierbas, con crema de queso, tomillo y ciboulette).

Penne rigatte al cartoccio (hongos frescos, broccoli, panceta, crema, gratinados con parmesano).

Raviolones de espinaca fresca a los cuatro quesos.

Spaghettis con frutos de mar (salteados con ajo, fileto y albahaca).

Fetuccini salteados en oliva con camarones y rúcula.

Lassagna de mariscos.

➡ pescados & mariscos

Brótola sobre base crocante en salsa de puerros y camarones.

Brótola :::guappa::: (roll de brótola, queso y salmón ahumado con espárragos y salsa de vieiras y mejillones.

Salmón con gremolata sobre mix de hongos y espinacas con vinagreta de limón y finas hierbas.

Langostinos grillé (con verdes y juliana de verduras).

Fondue de camarones (en calabaza gratinada).

Merluza negra (a la manteca de hierbas y aceto con guarnición de tomates cherry asados y papines, cebolla, panceta y tomate concassee).

➡ los clásicos de punta del este

Brótola grillé (con guarnición).

Salmón grillé (con guarnición).

Brótola roquefort (al cartoccio).

Brótola a la manteca negra y alcaparras.

Paella completa para dos.

➡ carnes & aves

Milanesas de ternera o pollo (con guarnición).

Milanesas gratinadas con salsa de champignones y papas rústicas.

Ojo de bife (con guarnición).

Medallones de lomo (dos) grillé (con guarnición).

Medallones de lomo a la pimienta con gratín de papas.

Medallones de lomo en trilogía de papas y puerros con reducción demi-glace.

Rack de cordero (con salsa de cardamomo y ajo confitado con gratin de papas y salteado de endivia y radicchio).

Pollo grillé (con guarnición).

Lasagna de berenjenas y pollo (láminas de berenjenas y daditos de pollo, mozzarella, suave toque de salsa de tomate y queso parmesano gratinado).

Pollo a l'ancienne (pechuguitas con salsa de mostaza y papas españolas al champignon).

➡ postres & dulces

Palmerita.

Cañón de dulce de leche.

Ensalada de frutas.

Helados.

Tarta Tatín con helado.

*Torta húmeda de chocolate,
mascarpone y praliné.*

*Crêpes gratinadas de dulce de
leche.*

Crêpes flambé de manzanas.

Creme Brulée.

Parfait de limón con frutos rojos.

*Volcán de chocolate sobre
crema inglesa.*

*Gota de mousse de dulce de
leche con coulis de frambuesa.*

*Crocante de pera y chocolate
con sorbete de menta.*

➡ jugos & licuados

Jugo de tomates.

Jugo de naranjas.

Licuado de frutas con agua.

Licuado de frutas con leche.

Ice cream.

Milk shake.

*Licuado de frutas con jugo de
naranjas.*

➡ cafés

Café.

Café con crema.

Café doble.

Café doble con crema.

Café con leche.

Café con Baileys.

Café irlandés.

Cortado.

Cortado doble.

Capuchino.

Capuchino doble.

Submarino.

Chocolatada.

Té.

Té con leche.

Café Lavazza.

Café doble Lavazza.

Café descafeinado Lavazza.

Cortado Lavazza.

➡ desayunos & meriendas

*Medialuna de manteca (dulce o
salada).*

Tostadas (3 unidades).

Medialuna rellena (jamón y queso).

*Continental (café con leche o té,
medialuna, tostada, manteca,
mermelada, jugo de naranjas).*

*Americano (café con leche o té,
medialuna, tostada, manteca,
mermelada, jugo de naranjas,
huevos revueltos, panceta).*

*Naturista (café con leche o té,
ensalada de frutas, yoghurt
descremado, jugo de naranjas,
tostada de pan negro, queso y
cereales).*

➡ bebidas con alcohol

Ron Bacardi 8 años
Vodka Grey Goose
Grappa
Cognac Juanicó
Campari
Ron Bacardi Añejo
Tequila
Jerez Tio Pepe
Lemoncello
Ron Baccardi
Fernet
Gancia
Martini
Cinzano
Gin Bombay Sapphire

➡ bebidas

Refrescos
Agua mineral

➡ cervezas

Pilsen 355 c.c.
Corona
Heineken (litro)

➡ frutales espirituosas

Clericó Champagne
Clericó grande
Clericó chico
Sangría grande
Sangría chica
Copa de vino (blanco, tinto, rosado)

➡ cocktails

Negroni
Bloody Mary
Margarita
Cuba Libre
Caipirinha
Caipiroska
Caipiroska Grey Goose
Bacardi Mojito
Daikiri
Bellini
Campari Orange
Piña Colada

➡ licores

Cointreau
Baileys
Drambuie
Frangelico
Lochan ora
Tia Maria
Licor de Tannat
Hennessy vs
Hennessy vsop
Hennessy xo
Pisco
Amaretto
Sambucca

➡ whiskies

J. Walker Etiqueta Azul
J. Walker Etiqueta Dorada
J. Walker Etiqueta Verde
J. Walker Etiqueta Negra
J. Walker Etiqueta Roja
J&B
Sandy Mac
Grant's
Chivas Regal
Glenfiddich
Jack Daniel's
William Lawson's