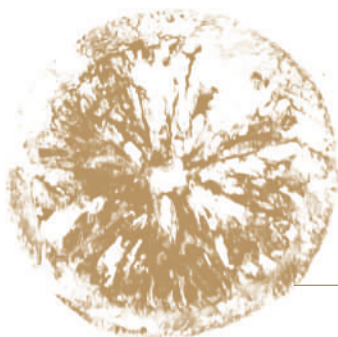




restaurant

EN HOTEL NERI



ENTRANTES

* Fougasse con hierbas provenzales, pesto de tomate	3.90€	* Ostra N°2 especial Normandía al natural	3.20€/ud
* Focaccia de aceitunas, pesto de tomate	3.90€	* Ostra N°2 agua de pepino, manzana ácida y caviar de aceite de oliva	3.50€/ud
* Quesos artesanales al corte	s/p	* Ostra N°2 kimchi y yuzu	3.50€/ud

PRIMEROS

* Ensaladilla de anguila ahumada, vitello tonatto y alcaparras	9.90€
Epárragos blancos y verdes, almendras tiernas, naranja sanguina y flor de borraja	12.90€
Tartar de atún con perfumes de Asia, vichyssoise de hinojo y salicornia	14.50€
“Crunchi-taco” de patata, cigala, lima y pimenta de Espelette, alga nori	3,50€/ud
Corvina como ceviche, hummus cremoso de judía blanca y crujiente de yuca	13,90 €
Huevo deleitado en su cascara con parmentier, langostinos, tapioca de marisco y azafrán	7,50€/ud



* Platos disponibles de 12:00 a 23:30 h.

Consulta con nuestro personal el listado de alérgenos

10% suplemento en terraza



PESCADO Y MARISCOS

Carpaccio de gamba, lima, limón, estragón y aceite de oliva Morruda	14,50€
Rodaballo infusionado con salsa de azafrán, puré de boniato y jengibre	18,00€
Cazuela de vieiras y ñoquis de patata, setas y bisque de bogavante	15,00€
Pulpo a la brasa, romesco de kimchi y berenejana con semillas de sésamo	16,00€
Merluza con crujiente de maíz, miso, puré de celerí ahumado	13,00€
Arroz meloso en blanco y negro	18,00€

CARNES Y AVES



Mousse de foie caramelizado con pan de centeno y hierbas	12,50€
Canelón de cola de buey al vino tinto, salsa de setas, puerros a la brasa y parmesano	15,00€
Pollo "Eco" crujiente con maíz tostado y chili chipotle	13,00€
Arroz de pichón y parfait de sus hígados al moscatel	15,90€
Tataki de rubia gallega a la brasa, patata con cítricos, hierbas frescas y pimientos del padrón	16,00€
Tártar de ternera, jengibre cristalizado, cebolla y crujiente de alga nori	15,00€