

*El Misteri
d'Anna
Restaurant*

<i>Anchoa del Cantábrico</i> 00 “ <i>LOS MARES</i> ”, pan tostado y mantequilla. (1-2)	12,00€/4 ud.
<i>Croqueta de jamón ibérico.</i> (1-2-3)	2,90€/ud.
<i>Croqueta de wagyu.</i> (1-2-3)	3,10€/ud.
<i>Croqueta de chorizo de ciervo y huevo frito.</i> (1-2-3-6)	3,10€/ud.
<i>Tartar de atún rojo a nuestra manera.</i> (10-13-14)	21,00€
<i>Atún rojo en tacos en escabeche de mango</i> (6-11-14)	18,00€
<i>Ensalada de tomate de temporada con salazones de la tierra y coca de mollitas</i> (1-11)	16,00€
<i>Tomate de temporada relleno de caballa, hinojo, apio, tomates secos y kale frito.</i> (4-11)	14,00€
<i>Burrata con tomates asados, pesto y su galleta.</i> (1-2)	15,00€
<i>Alcachofas baby confitadas con panceta ibérica de bellota y refritos de ajos, piñones y dulce de tomate.</i> (14)	12,00€
<i>Calamarcitos en su tinta con crema de pistachos.</i> (1-2-5-6-11-14)	20,00€
<i>Manitas de cerdo con chorizo y garbanzos.</i> (1-4-14)	16,00€
<i>Ensaladilla tradicional con gambas en tempura.</i> (1-2-6-11)	13,00€
<i>Pata de pulpo asada con buñuelo de tinta y corazón líquido.</i> (1-2-3-6)	25,00€
<i>Atún rojo tibio con crema de ibéricos sobre hoja de shiso</i> (1-2)	15,00€
<i>Calamar de Potera en texturas, aliñado con ajo negro, tomates secos y cebolleta.</i> (6)	21,00€
<i>Cococha de bacalao y su pispí.</i> (11)	23,00€
<i>Alcachofas confitadas salteadas con calamar a la andaluza y su bisquet de marisco.</i> (1-6-11)	18,00 €
<i>Dúo de espárragos guisados con jamón y huevos camperos pochados y almendra granillo tostada.</i> (1-3-5-14)	19,00€
<i>Huevos confitados en AOVE, foie a la plancha y trufa negra.</i> (3)	15,00€
<i>Huevos fritos camperos con foie a la planta, trufa confitada en mantequilla y se demi-glace y patatas fritas de la abuela.</i> (2-3)	25,00€
<i>Huevos fritos camperos, cangrejo real con su suquet y patatas fritas con ajos secos.</i> (3)	30,00€
<i>Pan y AOVE con aperitivo del chef</i>	3,00€/Pers.

Atún rojo a la plancha con bouquet garni de vegetales. (11)	24,00€
Lomo de bacalao crujiente, sopa de tomates asados y polvo de aceituna negra. (1-11)	21,00€
Taco de rodaballo, causa peruana, gambitas al ajillo. (6-9-11)	22,00€
Pescado de lonja. (11)	Según Mercado
Pochas frescas con sepia. (6-9-11-14)	14,00€
Solomillo de vaca, parmentier de patata y trufa. (4)	23,00€
Tataki de wagyu, salsa de trufa con papas arrugás. (12)	32,00€
Cordero asado a baja temperatura, su demi-glace y tajín. (1)	21,00€
T-Bone a la plancha con patatas fritas (1-2)	65,00€/kg
Arroz de boletus y foie a la plancha (4)	14,00€
Arroz de pollo de campo, tomates secos y ajo negro. (4-14)	16,00€
Arroz en llauna de pluma ibérica y verduras de temporada. (2-4)	20,00€
Gazpacho de pollo de campo y setas. (1-4)	13,00€
Arroz marínero (según mercado). (6-9-11)	14,00€
Gazpacho de atún, gambas y alcachofas. (1-6-11)	13,50€
Fideuá en llauna marinera con tataki de atún rojo y alcachofa frita. (1-6-9-11-14)	20,00€

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de vainilla y espéculos. (1-2-3)	7,50€
Tarta de almendra, merengue y crema de limón. (1-2-3-5)	6,50€
Tarta de queso al horno con, vainilla de Madagascar. (1-2)	7,00€
Nuestros tres chocolates. (1-2-3)	7,00€
Tarta de manzana con toffee quemado. (15 minutos) (1-2-3-5)	9,00€
Piña natural, coco y Ron.	5,50€
Sorbete de frutas.	5,50€
Coulant de turrón con helado de caramelo salado. (1-2-3-5)	8,50€
Coulant de chocolate con helado de vainilla (para celíacos). (2-3-5)	7,00€
Tiramisú hecho en casa. (1-2-3)	7,00€
Milhoja de chocolate y caramelo. (1-2-3)	9,50€



·XIX Aniversario·

***Navajas y espárragos verdes
en texturas con caviar.***

***Tatín estofado de setas, glace de verduras y velo de
champiñón con avellana
Buñuelo de calabaza y foie***

Raíces, hojas y trufa de invierno

***Sabayón de trufa, yema montada y panceta
de bellota con sus chicharrones***

***Sepia guisada con pochas frescas
y lágrimas de habitas***

***Cochinillo confitado con fruta
de invierno y su demi-glace***

Raviolis de piña, coco y ron quemado

Pera, chocolate, vino y leche merengada

Precio - 58€

Este menú será servido a mesa completa

Bebida y pan no incluido en el menú.

Servicio de pan y bebida - 14€

.....

·XIX Aniversario·

Raíces, hojas y trufa de invierno

***Sabayón de trufa, yema montada y panceta
de bellota con sus chicharrones***

***Sepia guisada con pochas frescas
y lágrimas de habitas***

***Cochinillo confitado con fruta
de invierno y su demi-glace***

Raviolis de piña, coco y ron quemado

Precio - 43€

Este menú será servido a mesa completa

Bebida y pan no incluido en el menú.

Servicio de pan y bebida - 12€