

# diurno restaurant & bar

menú digital,  
fotos y alérgenos



## LAS VERDURAS DE LUISMI

- Alcachofas confitadas a las plancha, crema de boniato revolcón y yema de huevo campero (V) (A) 14,50€
- Aguacate en tempura con tartar de bonito del Norte (R) (V) 16,50€
- Canelones de calabaza asada, espinaca, y requesón con pipas (R) (V) 14,00€
- Coliflor braseada con salsa de yogurt, aderezada con harissa y finas hierbas 13,50€
- Ensalada César a lo Manchego con pollo, queso manchego D.O. y crujiente jamon ibérico 13,90€
- Ensalada de queso de cabra fundido y tomate a la brasa con vinagreta de miel y frutos secos (V) (A) 13,90€

## POR MÍ Y POR TODOS MIS COMPAÑEROS

- Croquetas de jamón ibérico y salsa de mayo chipotle 10,50€
- Patatas bravas a la antigua ¡Ojo que pican! (R) (V) 9,00€
- Quesadillas gallegas de lacón, queso tetilla, afuega'l pitu, Mahón D.O. y grelos 12,50€
- Pulpo a la brasa sobre puré de yuca y cilantro con un toque gallego (A) 21,00€
- Albóndigas de presa ibérica y gambon rojo con salsa de curry rojo sobre arroz jazmín 14,50€
- 'Gyozas' de pato y verduras con salsa dulce de chiles (8 unidades) 11,50€
- Tiradito de gambón rojo con aceite de lima, mayonesa chipotle y pampinas (A) 14,00€
- Crujiente de nachos a nuestro estilo con salsa de queso, pollo, pico de gallo y crema agria (R) (A) 14,50€

## ¿ERES DE CARNE ...

- Canelones de carrillera ibérica con setas shiitake y salsa de queso ricotta con trufa (R) 15,50€
- Secreto ibérico de bellota, chutney de manzana y patatas a la malagueña (R) (A) 19,50€
- Albóndigas de presa ibérica y gambon rojo con salsa de curry rojo sobre arroz jazmín 14,50€
- Costilla de cerdo asada a baja temperatura con salsa barbacoa casera y patatas (A) 17,50€
- Pechuga de pollo campero marinada en mojo canario acompañada de cuscús y puré de calabaza 15,50€
- Lomo bajo de ternera angus de pasto con tomate raf confitado, cebolleta asada y patatas fritas (A) 23,50€
- Rib de vaca glaseada a baja temperatura con puré de boniato y cebolleta asada (R) (A) 19,50€
- Hamburguesa especial de ternera premium con queso arzúa, salsa rosa ahumada, tomate, lechuga y patatas fritas servida en pan brioche. Extra de huevo frito +2€ (A) 14,50€

Ración de patatas fritas extra: 3,50€

Ensalada verde con tomate, cebolleta y pepino extra: 3,50€

Aperitivo y pan de masa madre 1,95 € /pp

Pan y aperitivo para celíacos 2,95 €/pp

Precios con IVA

## #diurnochueca

(R) Recomendaciones del chef (V) Platos para vegetarianos (A) Platos adaptados para celíacos

## ... O MÁS DE PESCADO?

- Linguini negro con gambón rojo al ajillo y tallarines de calabacín (V) 15,50€
- Chipirones encebollados con patatas confitadas y salsa picantona de tomate (R) (A) 17,50€
- Bacalao a baja temperatura, salteado de setas, trigueros y salsa romesco (R) (A) 20,50€
- Lomo de salmón asado, pak choi y trigueros aliñados con salsa tártara de albahaca (A) 19,50€
- Tataki de bonito del Cantábrico de temporada con aliño de sésamo y huevas sobre arroz jazmín (R) (A) 19,50€
- Pulpo a la brasa sobre puré de yuca y cilantro con un toque gallego (A) 21,00€

## ENDÚLZATE UN POCO

- Tatín de manzana asada con hojaldre y helado de galleta sablé 6,50€
- Milhoja crujiente con mousse de yogurt griego y frambuesa 6,50€
- Tarta de doble de chocolate (sin harina) 6,50€
- Tarta clásica de lima con merengue y base de galleta 6,50€
- Flan de la abuela, crujiente de almendras y coulis de chocolate y fresas 5,50€
- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos 6,50€
- Piña asada a baja temperatura y helado de coco 6,50€

## I ♥ GREEN

### PRIMERO A ELEGIR

- Aguacate en tempura con tartar de bonito del Norte
- Ensalada de queso de cabra fundido y tomate a la brasa con vinagreta de miel frutos secos
- Coliflor braseada con salsa de yogurt, aderezada con harissa y finas hierbas
- Alcachofas confitadas a la plancha, crema de boniato revolcón y yema de huevo

### SEGUNDO A ELEGIR

- Canelones de carrillera ibérica con setas shiitake y salsa de queso ricotta con trufa
- Lomo de salmón asado, pak choi y trigueros aliñados con salsa tártara de albahaca
- Secreto ibérico de bellota, chutney de manzana y patatas a la malagueña
- Pechuga de pollo campero marinada en mojo canario acompañada de cuscús y puré de calabaza

### POSTRE A ELEGIR

- Tatín de manzana asada con hojaldre y helado de galleta sablé
- Piña asada a baja temperatura y helado de coco
- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

BEBIDA NO INCLUIDA

Precio por persona. Mínimo para 2 personas, máximo para 8 personas.

31'50  
EUROS  
IVA INCLUIDO



MARIDA ESTE MENÚ  
CON 1 BOTELLA  
DE VINO TINTO DE  
JUMILLA O 1 BOTELLA  
DE VINO BLANCO  
MARIETA POR 15€