

E7ERNO

MENÚ



ENTRANTES

Marinera de atún rojo con emulsión de berenjena asada   	8€
Ensaladilla de merluza y bacalao   	12€
Hueva de Mújol con almendra marcona  	16€
Mojama (unidad) 	2€
Croqueta de Wagyu con velo de papada, mahonesa de hoisin y tierra chuletón   	5,50€
Croqueta de gamba con Kimchi natural   	3,50€
Vieira con guisantes, huevo 65° grados y espuma de crema de cebolla  	8€
Pan Bao de panceta en su jugo 	6€
Almejas salteadas con ajos tiernos y manzanilla  	20€
Jamón Ibérico al corte 100gr 	28€
Tabla de quesos 	24€
Calamar de potera a la plancha  	20€
Chapinas de cordero salteados con ajos tiernos y espárragos trigueros 	18€
Trozo de pulpo (fin de semana) 	4€
Canelón de gamba en salsa thai  	8€
Alcachofa con crema de patata trufada, papada Ibérica, sal de chorizo y madera de whisky   	19€
Anchoas del Cantábrico 	20€
Tartar de atún rojo con yema curada  	22€
Gazpacho de mango con picadillo de verdura  	8€



DE NUESTRA HUERTA

Ensalada de salmón escabechado, queso brie, frutos rojos y vinagreta de mango	18€
  	
Ensalada de calabaza asada con base de mascarpone griego y frutos secos	16€
  	
Tomate de temporada con anchoas del Cantábrico y bonito del Norte	22€
	

DE NUESTRO MAR

Rodaballo con perfume de frambuesa	18€
 	
Lenguado a la Meniere	28€
   	
Parpatana braseada de atún rojo con fritura de tomate, tomillo y albahaca	24€
	
Sam de rape templado y mahonesa de cítricos	24€
	

DE LA TIERRA

Entraña de Angus con su guarnición	20€
Brioche de solomillo con parmesano rallado	14€
 	
Picaña de Wagyu con su guarnición	44€
	
Solomillo de ternera con foie a la reducción de Monastrell	28€
	
Pluma ibérica, 180 gr.	24€
	
Chuleta de vaca madurada premium, kg.	80€
  	
Steak tartar de solomillo	20€
  	

ARROCES

Arroz E7E ERNO	25€
 	



ALGO DULCE

Torrija eterno, pan brioche horneado con crema de baileys y helado de panna cotta 8€



Tarta tatin de manzana con crema pastelera de canela y helado de vainilla 8€



Cheesecake con pistacho y frutos rojos 8€



Milhoja de chocolate 8€

