

# le bistró

BY EL CONJURO

## PARA EMPEZAR

Tomate mediterráneo, caballa curada y migas de aceite y albahaca	18
Nuestra anchoa, con mantequilla ahumada y pan brioche (mín. 2 ud)	4,3
Alcachofa flor, huevo frito y yema (unidad)	7
Picaña curada y pan de mantequilla tostada	24
Nuestras gambas al ajillo	30
Tartar de quisquillas y emulsión de erizo	26
Atún Kimuchi	25
Alcachofa a la brasa, yema cocinada y trufa (unidad)	10
Aguacate crujiente, vinagreta y jugo de piparras	22

## SEGUIMOS COCINANDO

Croqueta de txuleta a la brasa y trufa (4 unidades)	18
Salmón, escabeche de mango y holandesa	24
Pulpo a la brasa con boniato y sobrasada	25
Oreja crujiente, salsa brava y yema	22
Puerro a la brasa y anguila	24
Vieiras asadas con papada	25

## PARA TERMINAR

Canelón de pularda rustida, patata, foie gras y trufa	26
Rodaballo a la brasa y meunier de café	30
Carrillera de vaca XO, berenjena y miso	24
Mogote, boniato, jugo de rabito de cerdo y chirivía	24
Pollo coquelet relleno y braseado en su jugo	28
Lomo de vaca madurada 50 días	30
Brioche de rabo de toro, patata y trufa	26
Carrillera de atún guisada en tomate y sésamo negro	26

## PARA OTRO DÍA

(POR ENCARGO/MÍNIMO PARA 2 PERSONAS)

Arroz del señorito	19
Arroz negro de sepia	19
Arroz meloso de manitas y bogavante	25
Arroz de pollo y setas, ahumado en caja	24

## EL DULCE FINAL

Olla de chocolate	12
Torta real de Motril y sorbete de mandarina	9
Torrija de brioche y helado de leche merengada	9
Tarta de queso y trufa	12