

LABORDA

DEL MENTIDERO

SOCIABLES

1/2

Cecina de Wagyu	22.50	Tiradito de lubina con salsa ponzu	14.50
Jamón de bellota 100% ibérico "Extremadura"	24.50	Tortilla abierta de bacalao, cebolla caramelizada y piparras	15.50
Paté de campaña, boletus y trufa	11.50	Cigala a la plancha (Apróx. 250 grs.)	21.50
Croquetas de chorizo (8 uds.)	7.00 - 11.00	Chipirones salteados al ajillo con cebolla tierna	18.00
Croquetas de jamón de bellota (8 uds.)	7.00 - 11.00	Tacos de black Angus con salsa picante	22.50
Ensaladilla rusa con bonito y mahonesa de arbequina	8.00 - 13.00	Coca de escalivada a la brasa	13.50
Anchoas costeras del Cantábrico	11.50 - 18.00	Butifarras a la española	16.00
Espárragos blancos a la brasa con papada ibérica	12.00 - 19.50	Mollejas de lechal con colitas de gamba roja	19.50
Menestra de verduras con jamón ibérico crujiente	14.00	Tempura de alcachofas	15.00
Dados de bacalao crujientes con salsa tártara	18.00	Carpaccio de solomillo con boletus salteado	19.50

DE LA HUERTA

Parrillada de verduras con romesco casero	16.50	Brotos tiernos, puntas de espárragos y salteado de champiñones	14.50
Lechuga con cebolleta, tomate de la huerta y aguacate	14.50	Variedad de tomate de la huerta	16.00

PESCADOS

Merluza del cantábrico rebozada con calamares en su tinta	24.00	Rape al carbón con vinagre de sidra	26.50
Lubina asada al carbón con su ajada	26.50	Ventresca de atún rojo Balfegó al carbón	26.50

SOLOMILLOS

Solomillo de vaca Apróx.		Solomillo de simmental Apróx.	
200 grs.	18.00	200 grs.	23.50
400 grs.	36.00	400 grs.	47.00
600 grs.	54.00	600 grs.	71.50
Steak tartar de solomillo de vaca	18.50	Steak tartar de solomillo de simmental	21.50
		Roast beef en su jugo de asado	21.50

Tomahawk Apróx. 1.2 Kg. 65.00	Lomo Alto Finandés 500 grs. 46.00	Magret de pato campero con salsa de cointreau 19.50	Manitas de cerdo a la brasa 14.50	Escalope ibérico de bellota 19.50	Churrasco de black Angus Aprox. 1 Kg. 58.50
--	--	--	--	--	--

COMPLEMENTOS

Salsa bearnesa casera 3.00	Tuétano picantón 3.00	Salsa de pimienta de sichuan 3.00	
Patatas fritas de la casa 3.00	Patatas horneadas tipo dauphinoise 4.00	Puré de patatas 4.00	Aritos de cebolla rebozados 4.00

LOS GUIOS CLÁSICOS DEL MENTIDERO

Todos los días

Callos con mucho morro y suave toque picante 19.50

Lunes Arroz con bogavante 29.50

Martes Verdinas con perdiz 19.50

Miércoles Fabada 19.50

Jueves Cocido ibérico completo 29.50

Viernes Lentejas con papada ibérica 19.50

LOS GRATINADOS DE LA BORDA

Sopa de cebolla con yema de huevo 12.50

Canelón de perdiz 14.00

Estofado de rabo de toro deshuesado con puré de patatas 18.00

Vacherin Mont D'or

Suave queso francés fundido con nuez moscada 15.00

Tartiflette

Patatas con bechamel, boletus y reblochon gratinado 15.00