



# SEÑUELO

DISTRITO MAR



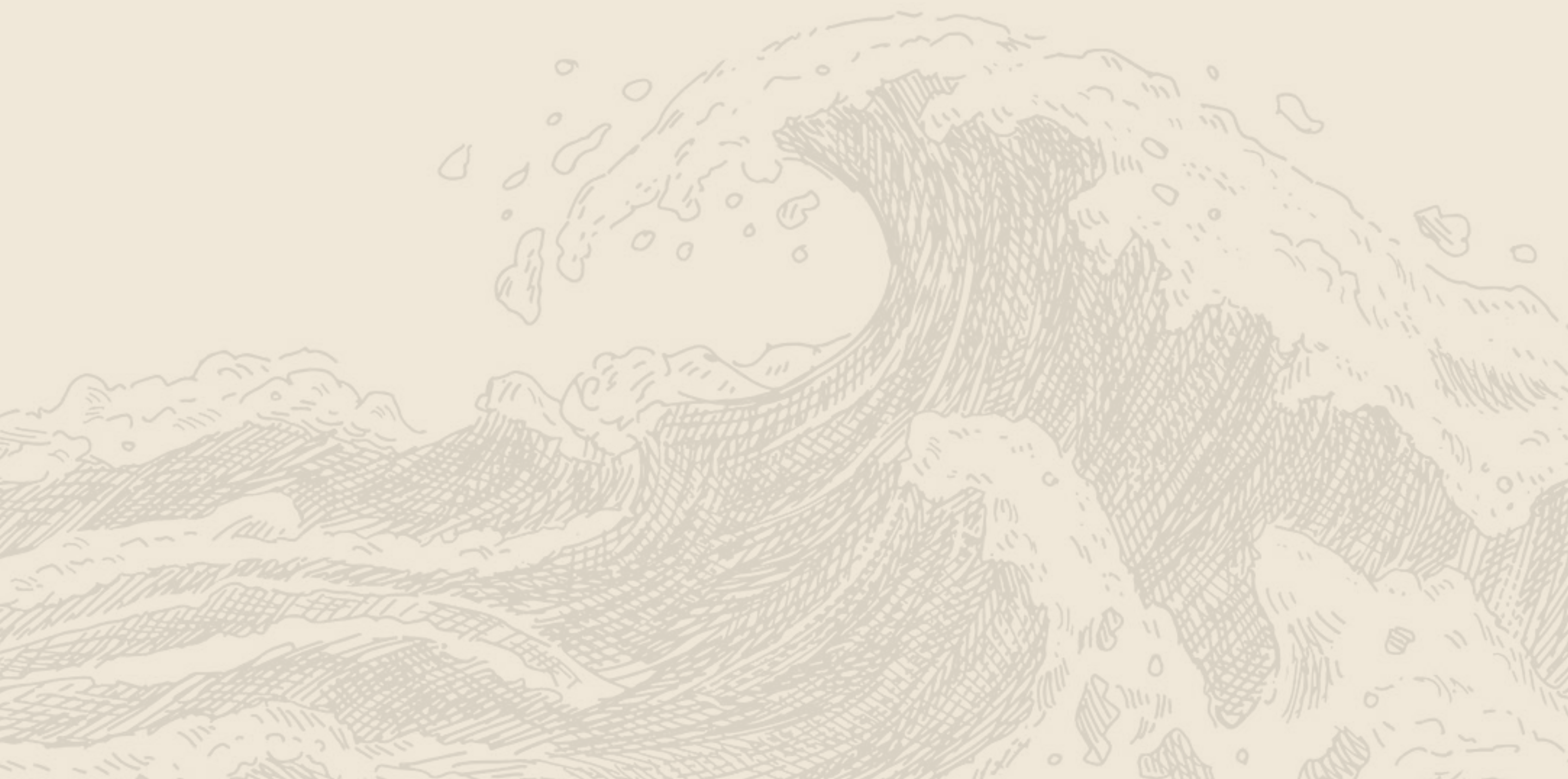
RESTAURANTE

# SEÑUELO

DISTRITO MAR

*Bienvenidos a bordo.*

*Comer en Señuelo es una travesía por los mares en la que no hay de qué preocuparse. La tripulación se encargará de llevar los mejores platos a la mesa y de que disfrutes de este viaje gastronómico. Nos vemos donde terminan las olas: en ese puerto seguro que espera tras la aventura. (S. Giraldo)*



## APERITIVOS

- Ostra Gillardeau al natural (14)  
4,30€
- Anchoa López, con mantequilla de oveja y sobre *brioche* (1,7,4)  
4,20€
- Croqueta de gamba líquida (la de siempre) (1,2,3,14)  
4,00€
- Ensaladilla de quisquillas confitadas y encurtidos caseros (7,4,3,14)  
9,00€



## ENTRANTES INDIVIDUALES

*Recomendamos un plato por persona*

- Tartar de cigala con praliné de piñones y deshielo de limón (2,7,8,14)**  
14,00 €
- Quisquillas confitadas, gazpachuelo de cítricos y aceite de vainilla (2,4,7,14)**  
12,00 €
- Sam de shiso en tempura, erizo natural y alioli de bogavante (1,2,3,4,7,14)**  
8,00 €
- Ventresca madurada en casa, con emulsión de vaca y encurtidos (4)**  
14,00 €
- Foie a la brasa con bogavante y caviar beluga (2,4,12,14)**  
18,00 €
- Alcachofas mini guisadas en puchero, con cigala a la brasa (2,4,1,3,12,14)**  
14,00 €
- Gamba roja · 55 g – 70 g und. (2,14)**  
SEGÚN MERCADO
- Boletus a la brasa con yema ahumada y caviar Osetra**  
15,00 €

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

*Mínimo 2 personas*

- Steak tartar de picaña madurada 30 días y tuétano a la brasa (3,7,8,11,10)**  
25,00 €
- Frit de langosta a la brasa, con patata, huevo y trufa negra (2,3,4,7,10,14)**  
SEGÚN TEMPORADA
- Berberechos de la Ría de Noia · 200 g (2,14,12,Ajillo)**  
SEGÚN MERCADO

## CUCHARA Y ARROCES

*Nuestros arroces se elaboran con la variedad Carnaroli (melosos) y Dinamita (secos) de Edu Molino Roca.  
¿Has pensado en pedirlos al centro como entrante?*

**Berberecho con pochas y azafrán (2,3,14)**  
18,00 €

**Bogavante con pisto  
y garbanzos Pedrosillanos (2,3,14)**  
21,00 €

**Callos de bacalao  
guisados a la madrileña (2,4)**  
16,00€

**Arroz meloso de cigala, alcachofa  
y sepia (2,4)**  
17,00€

**Arroz seco de conejo y caracoles  
terminado en brasas**  
UNIDAD  
18,00€

**Arroz seco de quisquillas semi crudas  
y emulsión de su coral**  
UNIDAD  
18,00 €

*\*Los arroces secos vienen en paellas para 2 personas*

## PESCADOS

*Consulta nuestros pescados del día por ración*

**Rodaballo salvaje a la brasa  
con su pilpil (4)**  
SEGÚN  
MERCADO,  
AL PESO

**San Pedro a la brasa  
con espalda de piparras (4)**  
SEGÚN  
MERCADO,  
AL PESO

**San Pedro frito, acompañado de tártara  
clásica (1,4,7,8,10)**  
SEGÚN  
MERCADO,  
AL PESO

## CARNES

*Pregunta por nuestras carnes especiales maduradas*

**Lomo bajo de vaca · 500 g**  
32,50 €

**Chuleta de vaca · 1 kg**  
65,00 €

## GUARNICIONES

**Puré de patatas cremoso / Patatas fritas  
(1,7)**  
4,50€

**Piquillos confitados al carbón La Catedral**  
6,50 €

**Trigueros a la brasa y panceta de Alba**  
4,50 €

## POSTRES

<b>Tarta de queso cremosa con sorbete de frambuesa (3,7)</b>	8,00 €
<b>Melón con vino fino, helado de yogurt y granizado de manzana (7,12)</b>	7,00 €
<b>Galleta, chocolate, avellana, aceite y sal (1,3,7)</b>	7,50 €
<b>Jugo de remolacha, helado de queso y encurtido de ruibarbo (7)</b>	7,50 €
<b>Tabla de quesos internacionales Paco Solaz (7)</b>	15,00 €

*Y si no quieres complicarte*

---

## MENÚ DEGUSTACIÓN **ALBUFERA**

### **Aperitivos**

Lámina de ventresca curada en casa  
Salpicón de morena y su torrezno

### **Para comenzar**

Croqueta de gamba líquida (la de siempre)  
Alcachofa guisada en salsa verde  
de codium, cigala y papada  
Taco de pato estilo Pekin

### **Acabamos la parte salada**

Arroz seco del día

### **Postre**

Melón, fino manzanilla,  
manzana verde y yogurt

**40,00 €**

*Y si no quieres complicarte*

---

## MENÚ DEGUSTACIÓN EL ANCLA EN LA TIERRA

### **A punto de zarpar**

Lámina de hueva de atún curada en casa

Lámina de ventresca curada en casa

Buñuelo de sepia bruta

Arroz a banda para comer con las manos

### **Comenzamos la travesía**

Quisquillas confitadas, gazpachuelo de cítricos y aceite de vainilla

Tartar de cigala con praliné de piñones y deshielo de limón

*Sam* de *shiso* en tempura, erizo natural y alioli de bogavante

Gamba roja en gabardina marina y corales

Pochas guisadas, con moluscos y verduras marinas

### **El momento álgido**

Atún rojo sobre sus propios callos a la madrileña

Arroz en paella de morralets

### **Postres**

Remolacha, ruibarbo, queso fresco y violetas

Corte Señuelo de chocolate y galleta

*Petit fours*

**70,00 €**



# ALÉRGENOS

- 1 Gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos y derivados
- 4 Pescados
- 5 Cacahuetes y frutos secos
- 6 Soja
- 7 Lactosa
- 8 Frutos con cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Granos de sésamo
- 12 Sulfitos
- 13 Altramuces
- 14 Moluscos y crustáceos



# SEÑUELO

DISTRITO MAR

