

# SEÑUELO

## BARRA

### LAS LATAS DEL BAR SEÑUELO BY LA BRÚJULA

Mejillones en escabeche con patatas fritas	10,5€
Sardinilla xouba guisada al natural y patatas fritas avinagradas	9€

### COMER CON LAS MANOS

Anchoa acompañada de brioche	4,2€
Croqueta de gamba líquida (la de siempre)	4,3€
Ostra al natural con vinagreta de chalotas, pimienta negra y vinagre de frambuesa	4,5€
Buñuelo de sepia bruta y su emulsión	4,5€
Gilda doble de anchoa, piparra y gordal rellena de yemas de erizos	4,5€
Montadito de steak tartar	7,5€
Nuestra selección de ostras: Sorlut, Gilardeau, Perla Valenciana, acompañada de una vinagreta de chalotas, pimienta negra y vinagre de frambuesa	3,5€

### PICOTEOS DE MAR Y MONTAÑA

Las BRAVAS de siempre con nuestro toque de mar	8,5€
Ensaladilla de ventresca de atún y espuma de olivas verdes	9€
Tortilla vaga de gambitas, ajetes y piparras	9€
La sepia mayonesa de la Barra del Señuelo	9,5€
Empanadilla al vapor de gamba `amb bleada` y emulsión de cebollino (4 unidades)	12€
Albóndigas de vaca vieja en su jugo con gambas marinadas (4 unidades) (1,2,7,14)	14€
Lomo de atún rojo, piparras, huevo frito y aliño japo	15€

## EL PAN DEBAJO DEL BRAZO

Bocata de calamares entre València y Madrid	6€
Taco de pato estilo Pekín con cebolla morada y cilantro	6,5€
Brioche de mantequilla, rabo de toro al vino tinto y compota de manzana	9€
Brioche de bogavante, langostino a la brasa y cebolla china	9,5€

## CAERÁS EN LAS REDES

*- Algunos precios de pescado varían según mercado -*

Chili Crab de cangrejo azul y fartons. Para mojar y mojar	16€
Dorada en adobo gaditano fritita para comer con los dedos	18€
Parpatana de atún laqueada con jugo de sus espinas sobre titaina	18€

## EL ANCLA EN LA TIERRA

*- Pregunta por nuestras carnes especiales maduradas -*

Lomo bajo de vaca (500 gr.)	34€
Chuleta de vaca (1kg.)	65€

## DULCES QUE NO AMARGAN

Corte de Señuelo, chocolate en texturas, galleta, aceite y sal	7,5€
Chocolate blanco, avellana y café (homenaje a Manuel De La Osa)	6,5€
Crème brûlée de caramelo, crema helada de vainilla y tierra de especias	7€
Milhojas caramelizado con crema de vainilla de Tahití y helado de pera	8€
Pastel de queso líquido, helado de manzana asada y crema fina de romero (10 minutos de espera)	8€
Tabla de quesos de 5 variedades con sus guarniciones	7€ 15€

**\*PREGUNTA NUESTRO PERSONAL DE SALA POR LA CARTA DE ALÉRGENOS**