

# SEÑUELO

## BARRA

### COMER CON LAS MANOS

Anchoa acostada sobre una mantequilla de oveja y brioche de mantequilla	4,5€
Croqueta de gamba líquida (la de siempre)	4,0€
Ostra al natural con vinagreta de chalotas, pimienta negra y vinagre de frambuesa	4,5€
Gilda doble de atún rojo, piparras, queso, anchoa y cebolleta	4,5€
Brioche a la brasa de steak tartar de vaca vieja	10€

### PICOTEOS DE MAR Y MONTAÑA

Las BRAVAS de siempre con nuestro toque de mar	8,5€
Ensaladilla de ventresca con encurtidos y mahonesa cremosa	7€
Tortilla vaga de gambitas, ajetes y piparras	9€
La sepia mayonesa de la Barra del Señuelo	9,5€
Lomo de atún rojo, piparras, huevo frito y aliño japo	15€
Bocata de calamares entre València y Madrid	6€
Brioche de mantequilla, rabo de toro al vino tinto y compota de manzana	9€

### PARA TERMINAR

- 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€
- 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	6,5€
Crème brûlée de caramelo, crema helada de vainilla y tierra de especias Milhojas	7€
caramelizado con crema de vainilla de tahití y helado de mango	8€
Tarta de queso con compota de manzanas asadas y sorbete de frambuesas	8€

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