carta hnos.jpg

Hnos. Grimaldi
restaurante

CHACINAS

	TAPA	1/2R	R
Jamón ibérico de bellota acompañado de pan tumaca con salmorejo	-	9.20	18.50
Queso curado	-	6.50	12.00
Queso curado picante Ocaña	-	7.50	14.00
Dúo de jamón ibérico de bellota y queso curado	-	-	18.90

TAPAS FRÍAS

	TAPA	1/2R	R
Ensaladilla rusa con melva canutera	3.50	-	7.50
Coctail tropical (langostinos, cangrejo y piña)	3.80	-	8.00
Ensaladilla de pulpo a la gallega con mahonesa de tomate	3.50	7.50	-
Tartar de salmón ahumado con queso fresco y membrillo dulce	4.20	-	10.50
Salmorejo de judería con huevo duro, jamón ibérico y tartar de langostinos	3.60	-	-
Pastel de cabracho	3.80	-	9.00
Timbal de ensalada de pollo, manzana y aguacate con salsa mil islas	-	-	9.00
Milhojas de mozzarella fresca, tomate y jamón ibérico con vinagreta de orégano	-	-	9.00
Ensalada fresca de ahumados, hojas verdes y nueces, con salsa deluxe sobre carpaccio de piña de monte	-	-	9.80
Salmón ahumado relleno de cigalas y mango sobre aliño de aguacate	-	-	12.50
Crepineta de salmón ahumado rellena de ensalada americana sobre ajo-blanco de avellanas y coco	-	-	10.50
Ensalada acidulce con parmesano tomate chery, cebolla roja, nueces y finger de pollo	-	-	10.00

SOLO HUEVO

	R
Revuelto de bacalao dorado	9.90
Revuelto de habitas con jamón ibérico	8.00
Revuelto de setas con jamón ibérico	8.00
Antojo del chef (patata, huevo y jamón ibérico)	10.20

NUESTRO FREIDOR

	TAPA	1/2R	R
Croquetas caseras	3.30	6.20	12.50
Croquetas de espinacas y gambas con salsa tártara	3.40	6.30	12.60
Croquetas de cola de toro	3.40	6.30	12.60
Croquetas de boletus y setas con salsa de P.X. y parmesano	3.40	6.30	12.60
Surtido de croquetas (12 und.)	-	-	12.60
Lagrimitas de pollo con salsa barbacoa	-	6.80	12.50
Choquitos fritos	-	7.00	13.50
Turbantes de berenjena rellenos de jamón ibérico y langostinos con salsa romescu	-	6.50	13.00

TOSTAS DE LA CASA

	R
De anchoas del Cantábrico "Premium" sobre salmorejo y queso manchego	10.00
De langostinos con salsa alioli	8.50
De queso de cabra caramelizado con cebolla confitada dulce	8.50
Surtido de panes Bao (3 unidades) - Pollo, manzana y salsa de yogurt - Bacon, fondue y cebollita tostada - Cerdo y castellana	9.00
"El buen comer" (salmorejo, huevos fritos y gambas de cristal)	10.50
Tosta de mechada ibérica con queso el Don Apolonio sobre cebolla caramelizada y jugo de asados	10.00
Tosta de jamón ibérico con salmorejo y pimientos del padron	10.00

PARA EMPEZAR

	TAPA	1/2R	R
Medallones de solomillo de cerdo al roquefort	3.70	7.60	-
Medallones de solomillo de cerdo a la castellana	3.70	7.60	-
Medallones de solomillo de cerdo al P.X.	3.70	7.60	-
Medallones de solomillo de cerdo con fondue 4 quesos	3.70	7.60	-
Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y mozzarella	-	4.00	-
Canelones rellenos de risotto de boletus y queso parmesano	3.80	-	-
Carrillada de cerdo gratinada con alioli y puré de manzana golden	4.00	-	-
Presa ibérica con jamón ibérico	-	7.70	14.90
Panaché de verduras con lascas de parmesano	-	-	8.50
Timbal de setas coreanas sobre patatas confitadas y jamón ibérico	-	-	11.50

SUGERENCIAS DEL CHEF

	R
Foie de pato casero con gelée de P.X. y confitura dulce	14.00
Albóndigas de retinto, pasas, piñones y queso cheddar con salsa de boletus y cebollitas crujientes	12.80
Lomo de rodaballo con salteado de langostinos y setas al ajillo	13.50
Pata de pulpo asado sobre arroz negro con gratinado de alioli	16.00
Mar y montaña (salteado de fideos chinos con soja, alcachofas y langostinos con lascas de jamón ibérico)	14.00
Dorada/lubina a la espalda con ajada de gulas, langostino y jamón ibérico	17.50
Milhojas de vaca rubia gallega rellenas de setas, jamón ibérico y patatas confitadas	13.50
Wok de vieiras y verduras al dente sobre tagliarinis al ajillo con queso	14.00
Taco de atún sobre menestra de verduras a la plancha y salmorejo templado	14.20
Taco de pluma ibérica con mojo rojo sobre patatas gajo	14.00
Chipirones fritos sobre huevos y jamón ibérico	14.50
Taco de bacalao sobre un potaje de garbanzos tiernos con glaseado de tomates	17.50
Taquitos de corvina al ajillo con langostinos, alcachofas y pimientos del piquillo	17.50
Mini burguer de cordero y queso gouda con cebollitas crujientes y salsa de palo cortado	9.50
Lomo bajo de vaca hembra madurada	18.00

POSTRES DE AUTOR

	R
Me encanta Jerez (tocino de cielo jerezano, leche frita con canela y azúcar con sorbete de mango)	5.00
Tecla de hojaldre rellena de crema pastelera y salsa de caramelo dulce	5.00
Pastel Lydia (mousse de chocolate blanco, queso mascarpone y galleta Oreo)	5.00
Mousse de chocolate con leche y frutos rojos sobre coulis de caramelo	6.00
Mousse de Kinder Bueno sobre gofre templado	5.00
Tarta de queso mascarpone con mousse de frutos rojos y helado de nata	5.30
Mi dulce locura (trufa de chocolate y helado de frutos rojos)	6.00
Semi esfera de chocolate rellena de cremoso de chocolate blanco con nueces, salsa de toffe y helado de turrón	6.00
Torrijas rellenas de yema con canela y azúcar y helado de vainilla.	5.00

Hnos. Grimaldi