

## **ENTRANTES FRIOS**

<b>Jamón de bellota 100% ibérico FISAN</b>		<b>27</b>
<b>Pan Cristal, foie, jamón ibérico y mermelada de cebolla *</b>		<b>18</b>
<b>Carpaccio de gambas al ajillo, alioli de ajos tiernos</b>		<b>20</b>
<b>Ensaladilla rusa con gambas cristal fritas</b>	<b>12</b>	<b>21</b>
<b>Steak tartar de solomillo de ternera a la mostaza antigua</b>	<b>12</b>	<b>21</b>
<b>Salmorejo y queso de cabra con vinagreta de pistachos</b>		<b>12</b>

## **ENTRANTES CALIENTES**

<b>Mollejas de ternera al jerez con salsa de ostras</b>		<b>22</b>
<b>Orejitas de cochinito fritas con tomate picante</b>		<b>21</b>
<b>Callos y morros "Grupo Tapas"</b>		<b>15</b>
<i>Finalistas VI Campeonato del Mundo de Callos</i>		
<b>Croquetas de la Abuela Manuela 4 unidades</b>		<b>10</b>
<b>Arroz negro de carabinero y rape frito</b>		<b>28</b>

## **PESCADOS**

<b>Bacalao con guiso de "callos" ibéricos</b>		<b>22</b>
<b>Rodaballo , su pilpil y judias verdes</b>		<b>27</b>

## **CARNES**

<b>Solomillo de ternera con foie, patata y champiñón</b>		<b>27</b>
<b>Albóndigas de cordero con toques de El Bierzo</b>		<b>22</b>
<b>Centro de lomo alto selección CARLOS MACIAS</b>		<b>28</b>
<b>Manitas de ternera rellenas de langostinos</b>		<b>22</b>
<b>Presa ibérica asada</b>		<b>25</b>
<b>Pan de masa madre y aperitivo del día</b>		<b>2,5</b>
<b>Pan recién horneado para celíacos</b>		<b>3,2</b>

**\*Plato homenaje a VICTOR SALVADOR "CHEZ VICTOR"**

## **MENU PORTAL DEL LINO SEPTIEMBRE 2024**

### **Aperitivo del día**

**Salmorejo, queso de cabra y pistachos**  
**Pan cristal con foie, jamón y mermelada de cebolla**  
**Orejita de cochinillo frita con tomate picante**  
**Croqueta de la Abuela Manuela**  
**Bacalao con guiso de callos ibéricos**  
**Albóndiga de wagyu glaseada y aji amarillo**  
**Chocolate, aceite de oliva y sal**

### **Agua Mineral**

**Pan de masa madre**

**56€ IVA INCLUIDO por persona**

**Consulte a nuestro personal posibles intolerancias y alergias**  
**Estos menús solo se sirven a mesa completa**