

# 🇪🇸 Nuestra Carta



*Malapecora*  
By Bandarra

Únete a nuestro Club y empieza a disfrutar de todas sus ventajas.

CLUB **banDarra**  
*By Malapecora*





En 2009, iniciamos una andadura que nos ha traído hasta aquí. Muchas son las cosas que por el camino han pasado y, con esta madurez, hemos querido volver a inspirarnos en una de nuestras primeras cartas.

Materias primas seleccionadas, producto fresco y elaboración propia son algunos de los secretos de esta selección.

Hemos recopilado algunos de los platos que más nos habéis pedido. Seguro que echáis de menos los que ya no están, pero nos hemos dado cuenta de que especialidades como el ceviche, el sushi y alguna otra más, las hace todo el mundo...

Así que, sentaos a la mesa y a saborear se ha dicho.

# Tapas de la Mar

Mejillones del Delta a la plancha 🍷	7,50 €
Mejillones del Delta al Diavolo 🍷🍷	8,50 €
Ostra Gillardeau 🍷	6,00 €
Surtido de Ostras Gillardeau (6 unid) 🍷	30,00 €
Gambas al ajillo 🍷	14,50 €
Gamba roja a la plancha (6 unid) 🍷	18,00 €
Gambones al Curry 🍷🍷🍷	16,50 €
Pulpo a la gallega y pimentón de la Vera	21,00 €
Croquetas Mar (6 unid) 🍷	9,50 €
Anchoas del Cantábrico 🍷🍷🍷🍷	(Filete) 4,50 €
Puntillas a la andaluza 🍷	10,50 €
Sepia a la andaluza 🍷	14,50 €

# Tapas de la Tierra

Nuestras bravas en dos salsas 🍷🍷	7,50 €
Croquetas de la tierra (6 unid) 🍷	9,50 €
Huevos rotos eco con jamón ibérico 🍷	12,50 €
Huevos rotos eco con foie 🍷	14,50 €
Flor de alcachofa con virutas de foie	6,00 €
Flor de alcachofa con virutas de jamón ibérico y huevos de codorniz 🍷	6,00 €
Callos banDarra	10,50 €
Pimientos del padrón 🍷	7,00 €
Tortillas de trigo con pollo pota blava, verduras agridulces, cebolla encurtida en dos salsas 🍷🍷	14,50 €
Ensaladilla de verduritas de la huerta con panceta ibérica crocant 🍷🍷	10,50 €
Estofado de morro con pulpo 🍷	18,50 €
Crujiente de pollo marinado con hierbas aromáticas 🍷	12,50 €
Puerro asado con jamón, romesco y alioli (al modo calçot) 🍷🍷🍷	14,00 €
Torta del Casar en fondue de pan 🍷🍷	19,00 €
Torrezno de Soria fresco en cama de patata paja	16,00 €
Morcilla de Burgos con patata asada al caliu	13,50 €

# Tablas

Tabla de jamón ibérico con su pan con tomate 🍷	19,00 €
Tabla de micuit hecho por nuestro chef 🍷	19,00 €
Tabla de quesos nacionales e internacionales 🍷🍷	16,50 €
Tabla de montaditos 🍷🍷🍷🍷🍷	18,00 €
Tabla de verduras braseadas 🍷	16,50 €

# Frios y Frescos

Ensalada César 🍷🍷🍷	12,50 €
Ensalada de ventresca natural confitada y pimientos asados 🍷	14,00 €
Ensalada de rulo de cabra 🍷	13,00 €
Ensalada de la huerta 🍷	11,00 €
Ensalada de burrata con tomate Daniela, jamón ibérico y confitura de fresa 🍷	14,50 €
Ensalada de tofu, maíz, aguacate, nueces y cherry 🍷🍷	14,00 €
Carpaccio Black Angus con virutas de parmesano 🍷🍷	14,00 €
Carpaccio de bacalao con tomate pera 🍷🍷	19,00 €
Carpaccio de gamba roja 🍷🍷	21,00 €
Carpaccio de verdura 🍷	13,50 €
Tártar de dúo de rojos: atún y camarón 🍷🍷🍷	18,50 €
Tártar de Salmón Noruego 🍷🍷	16,00 €
Tártar de anguila ahumada, huevo de toro y olivada 🍷🍷	17,00 €

# Pastas

Penne fresca	12,50 €
Parpadelle fresca	12,50 €
*Salsas: Roquefort, boloñesa, boletus, puttanesca, 5 pimientos	

# Arroces (mín 2 pers.) (precio por persona)

Fideuà	14,50 €
Arroz negro del señoret	14,50 €
Arroz meloso de bogavante	25,00 €
Arroz de gamba roja y cigalas	19,00 €
Arroz de galeras y alcachofas	16,00 €
Arroz montañés	18,00 €
Arroz de verduras	14,00 €
Arroz a la llauna con magret de pato y virutas de foie	20,00 €

# De la Lonja

Sepionet del Serrallo con verduras salteadas	17,00 €
Pata de pulpo a la brasa con parmentier a la gallega	28,00 €
Rodaballo a la brasa con pieles y verduras de temporada	21,00 €
Bacalao en confitado en AOVE al tomillo limonero	18,00 €
Salmón Noruego marinado en mayonesa de wasabi	18,00 €
*Los pescados se sirven con patatas y/o verduras de temporada	

# Carnes

Tataki de magret (400. Gr) aprox. al teriyaki	25,00 €
Superlonganiza de Lleida	16,00 €
Solomillo de vaca nacional	31,00 €
Entrecot de vaca gallega madurada	27,00 €
Chuletón de Angus a la piedra "sin hueso" (mín.500 g)	(100 g) 8,50 €
Burger vegana de garbanzos, mézclum y tomate	13,50 €
Burger de rubia gallega con cheddar y pimientos asados	12,50 €
Burger de vaca con queso de cabra	13,50 €
Burger de vaca con idiazábal	13,50 €
Burger de pollo coquelet completa	13,50 €
Superhamburguesa 400gr	17,00 €
Carrilleras ibéricas en reducción de Priorat	16,00 €
Entraña asada con papas	13,00 €
Secreto ibérico marinado con finas hierbas a baja temperatura	14,00 €

En caso de dudas de los alérgenos, por favor consulte nuestro personal.

Las salsas adicionales a las raciones, tienen suplemento.

Los envases para llevar se cobrarán según el coste y en base a la ley derecho real 1055/2022 del 27/12 de envases y residuos.