

22€

aperitivo

NUESTRA TORTILLA DE PATATAS CON PAN CON TOMATE

platos a compartir

MEJILLONES DEL DELTA A LA PLANCHA

PIMIENTOS DEL PADRÓN AL TOQUE DE SAL

ENSALADILLA MALAPECORA CON CRUJIENTE DE TORREZNOS

BRAVAS BANDARRA

CROQUETAS DE LA TIERRA

HUEVOS ROTOS ECO CON IBÉRICO

postres a escoger

TARTA DE FRUTOS SILVESTRES

SORBETE DE MANGO

bodega

AGUA

VINO DE LA CASA (1 BOTELLA CADA 4 PERSONAS)

Menú Des-tápate

34€

entrantes a compartir

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL
TARTAR DE TOMATE, SALMÓN NORUEGO Y
ANGUILA DEL DELTA
CROQUETAS DE BACALAO Y GAMBA ROJA
DUO DE QUESOS CON TOSTADITAS Y
MERMELADA: IDAIZBAL Y BRIE

segundos a escoger

LUBINA A LA ESPALDA BRASEADA CON
AJETES TIERNOS
CARRILLERA IBÉRICA FLAMBEADA EN SU
JUGO CON PARMENTIER DE AVELLANA DE
REUS

postres a escoger

TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO DE DULCE
DE LECHE
TRUFAS DE CHOCOLATE A LAS GOTAS THE
MACALLAN

bodega

AGUA

VINO DE LA CASA (1 BOTELLA CADA 4
PERSONAS)

Menú Capricho

45€

entrantes a compartir

SURTIDO DE TOMATE DE LA HUERTA, RÚCULA Y HOJAS FRESCAS CON BURRATA DE BÚFALA Y VINAGRETA DE ALBAHACA

PASTA CON SURTIDO DE SETAS Y VIRUTAS DE FOIE

PAN BAO CON PATO DESMIGADO Y MANZANA CARMELIZADA

CARPACCIO DE PULPO CON ACEITE D.O SIURANA Y PIMENTÓN DE LA VERA

segundos a escoger

LUBINA A LA ESPALDA BRASEADA CON AJETES TIERNOS

CARRILLERA IBÉRICA FLAMBEADA EN SU JUGO CON PARMENTIER DE AVELLANA DE REUS

postres a escoger

TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO DE DULCE DE LECHE

TRUFAS DE CHOCOLATE A LAS GOTAS THE MACALLAN

bodega

AGUA

VINO DE LA CASA (1 BOTELLA CADA 4 PERSONAS)

Menú Salón

85€

platos

MI CUIT DE FOIE DEL CHEF CON TOQUE
AHUMADO Y CONTRASTE DULCE/PICANTE

SASHIMI DE CHUTORO DE ATÚN ROJO
BALFEGÓ FLAMBEADO CON CRUJIENTE DE
ARROZ

VIEIRAS AL GRATÉN CON RULO DE CABRA Y
CEBOLLA CARAMELIZADA

CARPACCIO DE GAMBA ROJA, PIÑON
NACIONAL, AGUACATE Y FRESAS

ARROZ A LA LLAUNA DE PATO Y FOIE

MELOSO DE CARRILLERA DE RUBIA GALLEGA
CON PERMANTIER DE MONIATO Y SETAS DE
TEMPORADA

postres

SURTIDO DE REPOSTERÍA

bodega

INCLUIDA

Menú Degustación

Malapecora

Reservas
Grupos



+34 615 371 937

malapecora.es