

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