

# PRODUCTO

## Jamón

Jamón de Aragón "Manglano"  
1/2 ración 5,40 €  
ración 8,60 €

Jamón ibérico de bellota de Cortegana (Huelva)  
1/2 ración 12,90 €  
ración 23,50 €

Lomo ibérico de bellota  
1/2 ración 7,50 €  
ración 11,50 €

Surtido de jamón de Aragón y queso de oveja manchego  
1/2 ración 6,50 €  
ración 9,50 €

Surtido de jamón y lomo ibérico  
1/2 ración 8,70 €  
ración 14,50 €

## Quesos artesanos

Bandeja de quesos de leche cruda de nuestro carro  
2 pax 14,50 € 4 pax 19,50 €

Ración de queso artesano de leche cruda de oveja manchega  
2 pax 7,50 € 4 pax 9,50 €

## Tomate

Al natural, partido, con aceite virgen extra y cristales de sal 6,50 €

Con ventresca en escabeche y albahaca 11,50 €

## Espárragos

Al natural, con mahonesa de cítricos 9,50 €

Con sepia a la llama y encurtidos. Toques cítricos y florales 12,50 €

## Judías

Al vapor, con variación de ensalada y pimiento a la llama 9,50 €

Con gamba tibia y virutas de foie gras. Toques de nuez moscada 12,50 €

## Hinojo y alcachofas

Hinojo con corvina marinada, humus de aguacate, vinagreta de wasabi, avellanas y algas 12,50 €

Ragout de alcachofas con trompetillas y caracol de mar Boulot 15,50 €

## Burrata

Al natural, con crujiente de dacsá y aceite virgen extra 8,70 €

Con remolacha encurtida, sardina ahumada y salsa pesto. Aromas de naranja y florales 12,50 €

## Cogollo de Tudela

Ensalada vegetal de cogollo estacional "eco", con verduras de nuestra huerta y aguacate 7,50 €

## Pimiento y berenjena

Asado, a la llama y con buen aceite virgen extra 5,50 € Extra de salazón 7 €

Escalivada con brandada de bacalao y capellanet a la llama 11,50 €

## Ostra

Ostra de Guillaudeu al natural 2,25 €/unidad

Ostra de Guillaudeu clásica, con foie caramelizado con Dulcie, pomelo y fruta de la pasión 3,75 €/unidad

## Carne

Pollo "eco" relleno de frutos y setas con jugo acelgas y granada 15,80 €

Steak tartar de carne "eco" con texturas de malta y limón con foie 18 €

Chuleta de carne "eco" madurada durante 40 días 60 €/Kg.

## Lonja

Pescado del día, de Luis Lázaro. Al vapor o a la plancha, con guarnición 18,50 €

## Arroces

Selección de arroz de grano semi integral, seco o meloso, con productos de mercado: verduras, carnes, pescados o mariscos  
Precio s/m

Arroz de pollo "eco" y verduras de temporada 14 €

[Consultar la propuesta del día](#)

## PEQUEÑAS LOCURAS

### Manglano & Josep Quintana

Aceitunas aliñadas 1,90 €

Anchoa del Cantábrico (Santoña) 4,50 € unidad

Chupa chup de foie con peta zetas 3,50 € unidad

Chupa chup de sobrasada ibérica con miel y nueces 2,50 €

Mini biquini de salmón carpier, con mantequilla de leche cruda y canónigos 7,50 €

Tosta de masa madre con jamón ibérico de bellota Lazo 12,90 €

Tosta de pan de espelta con sobrasada, crema de torta del Casar y mermelada de tomate 7,50 €

Tosta de sardina de bota 6,50 €

Bao-bao de bacalao con confitado de tomate y capellanet a la llama 8,50 €

Patata macaria a la brava 6,50 €

Cazuelita de parmentier de chistorra, con croutons de centeno y manzana verde 7,50 €

Queso brie con trufa de la Maisson de la Truffe (París) 7,50 €

Coca de dacsá con maíz a la llama, sabayón de calabaza, pimientos secados al sol y confitado de churrasco 8,50 €

## Especialidades Manglano

Consulta al servicio de sala nuestras bandejas selectas de salazones, paté francés George Thiol, foie y salmón Carpier.

Servidos directos de la Charcutería Manglano.

Servicio de pan de Jesús Machí 1,50 €

## AYER Y HOY *per josep quintana*

### Quesos, algas, vegetales y setas

Carpaccio de alcachofa y boletus con queso Comte, sobre galleta de arroz integral crujiente, naranja y alga salicornia 10,50 €

Queso de cabra Valencay, de fermentación láctica, con berenjena a la llama, cous-cous de trigo sarraceno y huevo "eco" a la soja, y alga pistillata 11,50 €

Canelón de queso fresco con alga chlorella, sardina de bota y pequeña ensalada de aceituna kalamata con frutos secos 10,50 €

Ensaladilla de invierno con boniato, queso feta, membrillo y codorniz en escabeche tradicional 12,50 €

Ravioli de gamba relleno de setas con su propio capuchino de salsa miso y ortiguilla de mar 12 €

Clásico ragout de mejillón gallego con variación de algas y piñones (plato estrella) 10,50 €

Carpaccio de manitas con gamba (mar y montaña) 12,50 €

## LO MÁS DULCE

Biscuit glacé tradicional con plátano sobremadurado al ron y chocolate 8 €

Torrija con frutos rojos, crema de haba Tonka y helado de cerveza negra 8 €

Piña, coco y anís 8 €

Surtido de helados de leche gallega bio artesanal 8 €

## Menús

Menú de mediodía 17,50 €  
(lunes a viernes al mediodía, excepto festivos) 17,50 €

Menú ejecutivo 25,50 €

**Menú por descubrir (para foodies) 50 €**

Consultar el menú de mediodía y el ejecutivo con el equipo de sala