

# Tastavin

RESTAURANTE

# Tastavin

RESTAURANTE

## Para compartir

Pan de cristal con tomate y A.O.V.E.	6,00€
Filete de anchoa del Cantábrico limpiado en casa	1,80€/ud.
Jamón ibérico	19,00€
Cecina de vaca	12,00€
Degustación de ahumados (arenque, trucha, sardina y anchoa)	14,00€
Carpaccio de presa ibérica con rúcula y queso curado	15,00€
Puerros sobre crema de queso, cherrys confitados y virutas de cecina	15,00€
Pimientos de cristal con anchoas del Cantábrico	16,00€
Tataki de atún rojo con vinagreta de arroz y sésamo y alga wakame	16,00€
Vieiras a la plancha sobre crema de patata trufada y setas de temporada	14,00€
Chipirones en tempura con mayonesa de kimchee	11,00€
Bacalao dorado	11,00€

## Tostas de pan de cristal

Tomate y jamón ibérico	5,00€
Tomate y panceta de bellota	3,00€
Crema de queso trufado, anchoas ahumadas, tomatitos y huevas de arenque	5,50€
Codorniz desmigada con escabeche de verduras	6,00€
Boletus con carpaccio de presa y queso curado	5,50€

## Platos individuales

Plato de cuchara	consultar
Calamar y carabinero con caldo claro de cebolla	16,50€
Lomo de merluza de pincho al horno	16,00€
Cocochas de bacalao en salsa verde	17,00€
Lomo de bacalao confitado sobre escalivada de verduras	17,00€
Panceta de bellota a baja temperatura con salsa de ostras y cebolla roja encurtida	13,50€
Carrilera de ternera al vino tinto	14,00€
Lágrimas de costilla ibérica con arroz basmati, salsa de soja y jengibre	15,00€
Brazuelo de cordero lechal (2 pax.)	22,00€/pax.

## Postres

Tarta de queso	5,50€
Arroz con leche	6,00€
Torrija de brioche, puré de coco y helado de canela	6,00€
Tabla de quesos	8,00€