LA VIÑA DE CALPE

PARA PICAR :

Anchoa 00 con pan de cristal y tomate	*4€/Ud*
Croqueta de pulpo con salsa vindaloo	*3,5€/Ud*
Jamón iberico 75% bellota lisardo castro	*26€*
Won ton fritos de rabo de toro y salsa hoisin	*3€/Ud*

FRIOS :

Ensalada de bogavante s/m	
Ensalada de tomate, fresas, queso manchego y cebolleta	*16€*
Salmon marinado al eneldo y menta, soja, jengibre y wasabi	*21€*
Carpaccio de file miñgón al parmesano	*17€*
Ceviche de pargo con sopa fria de guisante y menta	*18€*
Gazpacho de sandia con burrata anguila ahumada, brioche, brotes frescos, perlas de aceite	*16€*

CALIENTES :

Viera , puree de chirivia con salsa de coco y jengibre	*24€*
Ravioli de setas con crema de brandy	*22€*
Calamar a la plancha , salsa verde y arroz a banda	*23€*
Foie grass asado 27,95€	

PESCADOS :

Lubina a la sal 2pax (precio por pax)	*29€*
Rodaballo , ajos tiernos , calamar y bisque de bogavante	*32€*
Lubina salvaje, pastel de patata, guisantes, alcachofa frita y veloute de alcachofa	*28€*
Rape con mango agridulce	*27,50€*
Pescado de la bahía (precio según mercado)	

CARNES:

Entrecote con salsa de pimienta verde	*28€*
Entrecote con cebolleta, bacón y champiñón	*27,50€*
Corona de cordero con salsa de vino tinto y hierbas finas...	*30€*
Tournedos fine champagne cogñac o bearneisse	*33€*
Magret de pato con salsa de naranja	*28€*