

PARA EMPEZAR

Quesos { 11,50€ media / 18,50 € entera } *Vegetariano / Gluten free*

Tierno ahumado / Semicurado al pimentón / Curado a la trufa / Gouda al pesto verde / Madurado al romero
nueces y mermelada casera de calabaza con jugo de naranja y canela.

Nuestras Tostas { 16,90 € } *Opción vegetariana / Opción vegana / Opción gluten free*

Prueba nuestras 3 tostas de:

1. Micuit de foie de pollo con cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez ;
2. Ventresca de bonito sobre porra antequerana, sal negra y aceite de oliva virgen extra ;
3. Hummus de remolacha, aguacate salpimentado, brotes y aceite de oliva virgen extra.

Pumpkin & Honey { 14,50 € } *Opción vegana / Vegetariano / Gluten free*

Ensalada templada de espinaca, calabaza, calabacín, champiñón, queso de cabra, nueces y emulsión de miel y nueces.

Mediterránea { 13,50 € } *Vegano / Gluten free*

Ensalada baby leaf con cherries macerados, cebolla morada, aceitunas, mandarina y emulsión de vinagre de Xerez.

El Tartar { 15,50 € } *Opción vegana / Opción gluten free*

Tartar de salmón marinado en soja y pomelo sobre base de aguacate y mango, acompañado de lámina de pan crujiente.

Alcachofas & Boletus { 15,90 € } *Opción vegana / Gluten free*

Alcachofas aliñadas a la romana, salteadas con boletus y pesto cetarese de coladura de anchoa.

PARA CONTINUAR

Pizzeta Ibérica & Funghi { 15,90 € } *Opción vegetariana / Opción vegana*

Pizza italiana con base de tomate especiado:

mitad mozzarella, jamón, tomate natural y aceituna negra / mitad de champiñón, boletus, puerro y cebolla.

Gigantones { 15,90 € } *Opción vegana*

Paccheris rellenos de pollo al tikka masala y bañados en bechamel de soja y crema de cacahuete, al toque de cilantro.

Falso Risotto { 15,90 € } *Vegetariano / Opción vegana*

Falso risotto de pasta italiana de semilla de sémola, salteándolo con champiñón, ciruelas pasas y queso parmesano .

Setas a la Trufa { 14,90 € } *Vegetariano / Gluten free*

Bouquet de setas en reducción de Albariño, mantequilla a la trufa blanca y gratinadas con mozzarella.

Blackburguer & Wedges { 13,90 € } *Opción Gluten Free*

Pan de cristal, carne de ternera madura, queso raclette, verde al gusto y patatas wedge.

(Complementos { 1,00 € } : micuit de foie de pollo / boletus plancha / bacon crujiente / guacamole / cebolla caramelizada)

Veggieburguer & Wedges { 13,90 € } *Vegano / Opción Gluten Free*

Pan de cristal, carne vegana, queso vegano, cebolla morada, tomate mar azul, aguacate, mézclum y batata wedge.

Crispipocho & Wedges { 11,90 € media / 17,50 € entera } *Opción vegana / Opción Gluten Free*

Tiras de pollo con crujiente de krispies acompañadas de patatas wedge y salsa miel & mostaza casera.

El Merluzo { 17,50 € } *Opción vegana / Gluten free*

Lomo de merluza gallega sobre muselina de calabacín, velouté de tomate al azafrán y zanahoria baby glaseada.

La del Pulpo { 22,90 € } *Gluten free*

Pulpo a la plancha sobre parmentier de patata, aliñado con mojo picón y acompañado de huevo poché a la sal negra.

Ternera & Amarena { 19,50 € } *Opción vegana / Opción vegetariana / Gluten free*

Solomillo de ternera sobre salsa bercy al toque de amarena, crema de patata a la trufa y tomate cherry asado.

SUGERENCIAS DESDE “OÍDO COCINA”

Cherry & Burrata { 15,90 € } *Vegetariano / Opción vegana / Gluten free*

Gazpacho de tomate, cereza ácida al toque de hierbabuena y acompañado de burrata italiana, sal negra, aceite de albahaca y topping de cereza crunchy.

Al Tuntún { 24,90 € } *Gluten Free*

Tataki de atún rojo con costra de miel, arroz inflado y virutas de jamón sobre lagrima de alioli de ajo negro y aliñado con chimichurri de fresas.

Top Secret { 18,00 € } *Gluten Free*

Lascas de secreto de cerdo ibérico a la plancha acompañado de chutney de higos & manzana sazonado al gusto de sal Maldom.

POSTRE SUGERIDO

Levántame el ánimo { 7,90 € } *Vegetariano / Opción vegana/ Gluten Free*

Tiramisú en base de bizcocho de chocolate con crema de queso vegano de café, vainilla y cacao.

Si hay alguna persona con intolerancias u otra condición especial, hacéndonos saber lo antes posible para informaros y adaptar lo que sea necesario.

Si en algún momento se demora de más algún plato, pedimos disculpas. Tened en cuenta que nuestros platos se preparan en el momento y las cosas llevan unos tiempos. Intentamos ser lo más rápido posible combinado con una buena preparación y presentación.

Somos orejas abiertas a cualquier duda, pregunta, sugerencia que queráis hacernos. Haremos todo lo posible para ayudaros en lo que necesitéis.

Esperamos que tengáis un feliz día y que disfrutéis de nuestro restaurante. Muchas gracias por darnos la oportunidad.

Lo tuyo mío y lo mío...

40€ / persona

(Menú a mesa completa)

Degustación completa a compartir. Se incluyen todos los platos.

Parte del menú es adaptable a personas vegetarianas, veganas, celíacas o con intolerancias.

.....

PARA EMPEZAR

SELECCIÓN DE QUESOS *Opción Gluten Free / Vegetariano*

Tablita selección de quesos para que vayas abriendo boca.

Acompáñalos de nuestra exquisita mermelada de calabaza, jugo de naranja y el toque de canela.

EL TARTAR *Opción vegana / Opción gluten free*

Tartar de salmón marinado en soja y pomelo sobre base de aguacate y mango acompañado de una lámina de pan crujiente.

.....

PARA CONTINUAR

ALCACHOFAS & BOLETUS *Opción vegana / Opción Gluten Free*

Alcachofas aliñadas a la romana en su punto de cocción, salteadas con setas y boletus y acompañadas de pesto cetarese al toque de tomillo.

SETAS A LA TRUFA *Vegetariano / Gluten Free*

Bouquet de setas en reducción de Albariño, mantequilla a la trufa blanca y gratinadas con mozzarella.

GIGANTONES *Opción vegana*

Paccheris rellenos de pollo desmigado al tika masala y bañados en bechamel casera de crema de cacahuete y leche de soja, al toque de cilantro.

.....

LOS TRES TOP

LA DEL PULPO *Gluten free*

Pulpo a la plancha sobre parmentier de patata morada, aliñado con mojo picón canario y acompañado de huevo poché con toque de sal negra.

AL TUNTÚN *Gluten free*

Tataki de atún rojo con costra de miel, arroz inflado y virutas de jamón sobre lagrima de alioli de ajo negro y aliñado con chimichurri de fresas.

TERNERA & AMARENA *Opción Vegana / Opción vegetariana / Gluten free*

Solomillo de ternera sobre salsa bercy al toque de amarena, crema de patata a la trufa y tomate cherry asado.

.....

SIEMPRE HAY UN HUECO...

SURTIDO ESPECIAL *Opción vegana / Opción gluten free*

Tiramisú casero con crema de mascarpone vegano, cerezeta de coco, cereza y petazetas de chocolate, helado artesanal y nuestra cheese cake.

Ni pa'ti ni pa'mí

35€ / persona

(Menú a mesa completa)

Degustación completa de "para empezar" y "para continuar". Elige un "¿Tú qué te vas a pedir?" pa'ti.

Parte del menú es adaptable a personas vegetarianas, veganas, celíacas o con intolerancias.

.....

PARA EMPEZAR

SELECCIÓN DE QUESOS *Opción Gluten Free / Vegetariano*

Tierno ahumado / Semicurado al pimentón / Curado a la trufa / Gouda al pesto verde / Madurado al romero
nueces y mermelada casera de calabaza con jugo de naranja y canela.

PUMPKIN & HONEY *Opción vegana / Vegetariano / Gluten Free*

Ensalada templada de espinaca, calabaza, calabacín, champiñón, queso rulo de cabra, topping de nueces y emulsión de miel y nueces.

.....

PARA CONTINUAR

CHERRY & BURRATA *Opción vegana / Gluten free*

Gazpacho de tomate y cerezas al toque de hierbabuena y acompañado de burrata, aceite de albahaca y crunchy de cereza.

ALCACHOFAS & BOLETUS *Opción vegana / Gluten Free*

Alcachofas aliñadas a la romana en su punto de cocción, salteadas con mix de setas y acompañadas de pesto cetarese al toque de tomillo.

FALSO RISOTTO *Vegetariano / Opción vegana*

Risotto de pasta italiana puntalette hecho con champiñón y ciruelas pasas, reducido todo al vino blanco y añadiéndole parmesano en polvo.

.....

¿TÚ QUÉ VAS A PEDIR?

(Plato principal a elegir uno por comensal)

GIGANTONES *Opción vegana*

Paccheris rellenos de pollo desmigado al tika masala y bañados en bechamel casera de crema de cacahuete y leche de soja, al toque de cilantro.

EL MERLUZO *Opción vegana / Gluten free*

Lomo de merluza gallega al horno sobre muselina de calabacín, velouté de tomate y azafrán y guarnición de zanahoria caramelizada

TOP SECRET & CHUTNEY *Gluten free*

Lascas de secreto de cerdo a la plancha acompañado de un chutney casero de mermelada de higos y dados de manzana al gusto de sal Maldom.

.....

SIEMPRE HAY UN HUECO...

SURTIDO TOP *Opción Gluten Free*

La clásica carrot cake junto a nuestra versión de cheesecake, caseras, y nuestro yogur cerezeta de coco, cereza y petazetas de chocolate

Compartir es vivir

The
Black
Est. 2012

30€ / persona

(Menú a mesa completa)

Degustación completa a compartir. Se incluyen todos los platos.

Parte del menú es adaptable a personas vegetarianas, veganas, celíacas o con intolerancias..

.....

PARA EMPEZAR

SELECCIÓN DE QUESOS *Opción Gluten Free / Vegetariano*

Tierno ahumado / Semicurado al pimentón / Curado a la trufa / Gouda al pesto verde / Madurado al romero
nueces y mermelada casera de calabaza con jugo de naranja y canela.

ENSALADA MEDITERRÁNEA *Vegana / Gluten Free*

Ensalada baby leaf con cherries macerados, cebolla morada, aceitunas, mandarina y emulsión de vinagre de Xerez.

.....

PARA CONTINUAR

LAS TOSTAS *Opción vegetariana / Opción vegana / Opción Gluten Free*

1. La de foie de pollo, cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez.
2. La de porra antequerana, ventresca de atún, sal negra y AOVE.
3. La de hummus de remolacha, láminas de aguacate, sal, pimienta y brotes picantitos.

EL TARTAR *Opción vegana / Opción Gluten Free*

Tartar de salmón marinado en soja y pomelo sobre base de aguacate y mango acompañado de una lámina de pan crujiente.

FALSO RISOTTO *Opción vegana / Vegetariano*

Falso risotto de pasta italiana de semilla de sémola, salteándolo con champiñón, ciruelas pasas y queso parmesano.

.....

PARA REMATAR

SETAS A LA TRUFA *Vegetariano / Gluten Free*

Bouquet de setas en reducción de Albariño, mantequilla a la trufa blanca y gratinadas con mozzarella.

EL COMBO CRISPI & BURGUER *Opción vegana / Opción Gluten Free*

A un lado, el crispipollo con sus patatas wedge y mostaza&miel.

Al otro, las miniburger: la blackburger de ternera y la veggieburger de origen vegetal

.....

SIEMPRE HAY UN HUECO...

SURTIDO TOP *Opción Gluten Free*

La clásica carrot cake junto a nuestra versión de cheesecake, caseras, y acompañadas de helado artesanal