

Lis *Restaurante*

PARA PICAR / A PARTAGER

Jamón Ibérico de Guijuelo 14,00 €
Jambon Ibérique Guijuelo 14,00 €

Queso puro de Oveja 10,00 €
Fromage de brebis au lait cru 10,00 €

Croquetas de Jamón Ibérico 8,00 €
Croquettes de jambon Ibérique 8,00 €

Croquetas de Puerro, manzana y nueces 8,00 €
Croquettes de poireau, pomme et noix 8,00 €

Tempura de Langostinos y Verduritas con Salsa de Soja... 10,00 €
Tempura de crevettes et légumes 10,00 €

Berenjena y pimiento rojo asados, tapenade de aceituna negra y vinagreta de anchoa 11,00 €
Aubergine et poivron rouge rôti, tapenade d'olives noires á la vinaigrette d'anchois 11,00 €

Carpaccio de Solomillo de Ternera con Rúcula, aliño de oliva virgen, ajo negro y queso puro de oveja 13,00 €
Carpaccio de boeuf avec roquette, vinaigrette d'olive, ail noir pur et fromage de brevis 13,00 €

Pulpo a la Antigua con Verduritas de la Huerta en Oliva Virgen 14,00 €
Poulpe "à l'ancienne" avec légumes du potager et huile d'olive vierge 14,00 €

Empanadillas clásicas de pisto con bonito o con carne 9,00 €
Chausson aux légumes ou á la viande la viande 9,00 €

ENTRADAS/ ENTRÉES

Wan Tan fritos de gambas y verduritas con ensalada de brotes tiernos y vinagreta de pimienta rosa y cítricos.

Wan Tan crevettes frites et légumes avec des tendres rose et vinaigrette au piment et d'agrumes.

Ensalada de lechugas variadas con tres quesos, frutos secos y vinagreta de membrillo.

Salade de laitue mixte aux trois fromages, avec fruits secs et vinaigrette de coings.

Crema de tomate con mozzarella empanado y aceite virgen de albahaca fresca.

Crème de tomate à la mozzarella panés et basilic frais huile vierge.

Crema de foie con huevo escalfado y sus virutas ahumadas.

Crème de foie avec oeuf poché et copeaux fumés.

Consomé de Ave y Jamón Ibérico con su ravioli.

Bouillon de Poulet et jambon ibérique avec raviolis.

Hojaldre caliente de puerros con salsa de champiñón y bacon.

Feuilletée chaud de poireaux sauce aux champignons et bacon.

Pasta fresca glaseada con parmesano y finas hierbas.

Pâtes fraîches avec parmesan et fines herbes.

..... 9,00 €

IVA INCLUIDO

TVA INCLUS

PLATOS PRINCIPALES/ PLATS DE RÉSISTANCE

PESCADOS/ POISSONS

Albóndiga de Rape y Gamba envuelta en Pasta Brick, Humus y Ratatouille 17,00 €

Boulettes de lotte et gambas en feuille de brick, houmous et ratatouille 17,00 €

Pescado del Día (según pescado)

Poisson du jour (selon le marché)

Merluza en su jugo con verduritas al limón 15,00 €

Merlu dans son jus de légumes au citron 15,00 €

CARNES/ VIANDES

“Cordon Bleu” de Solomillo de Ternera relleno de Jamón Ibérico y Queso de oveja con crema de polenta.

"Cordon Bleu" boeuf farci au jambon ibérique et fromage pecorino avec polenta crémeuse.

Dúo de Morucha: Carrillera estofada y solomillo a la plancha con parmentier trufado y su jugo al vino Tinto.

Duo de veau: Joue braisée et filet à la plancha, avec parmentier et son jus de vin rouge.

..... 17,00 €

Canelones de pollo de corral guisado gratinados con besamel.

Cannelloni de ragoût de poulet au gratin avec béchamel.

Bola de Ibérico sobre “pizza de Boletus” con salsa de hongos y hierbas

La Bola ibérique "pizza Boletus" avec sauce aux champignons et herbes

..... 15,00 €

VEGETARIANO/ VEGETARIAN

Hamburguesa de trigo sarraceno, quinoa y verduras con aros de cebolla en Tempura y salsa de tomate..... 13,00 €

Burger sarrasin, quinoa et légumes tempura avec des anneaux d'oignon et sauce tomate 13,00 €

IVA INCLUIDO

TVA INCLUS

POSTRES/ DESSERTS

Crepe de remolacha, crema de queso, mermelada de frambuesa, brotes de lenteja y sésamo garrapiñado. (Tapa en Madrid Fusión 2015)

Crème de betterave, fromage à la crème, confiture framboise, germes de lentilles et de sésame praline. (Couverture à Madrid Fusion 2015)

Miel sobre Hojuelas de Convento con crema de mango y yogur.

Couvent Hunky Dory à la crème de mangue et yogourt.

Postre de Victor: Chocolate, Café y Cereales.

Dessert de Victor: chocolat, le café et les céréales.

Tarta fina de pera con helado de vainilla.

Tarte fine aux poires avec glace à la vanille.

Destornillador, zumo de naranja natural con Vodka y una pizca de miel.

Tournevis jus d'orange presse'avec Vodka et une goutte de miel.

Helados variados

Glaces variées

.....5,50 €

IVA INCLUIDO

TVA INCLUS