

*El chef del restaurante Duomo les sugiere
los siguientes platos...*

Entrantes y Ensaladas

<i>Jamón Ibérico de Bellota .</i>	14,50 €
<i>Pulpo a la gallega con aceite de pimentón .</i>	11,50 €
<i>Escalopes de foie y confitura de manzana.</i>	14,25 €
<i>Gambitas enharinadas.</i>	9,10 €
<i>Carpaccio de bacalao con culis de tomate marinado al eneldo.</i>	9,50 €
<i>Lonchitas de jamón con huevos y patatas.</i>	7,50 €
<i>Cremas del día (vichysoice, verduras ,gazpacho).</i>	3,20 €
<i>Queso curado de oveja en cuñas.</i>	8,25 €
<i>Ensalada de canónigos con picotas de foie, parmesano y reducción de tinto.</i>	7,40 €
<i>Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frambuesa.</i>	7,40 €
<i>Boquerones marinados al jerez con vinagreta de tomate.</i>	6,70 €
<i>Sepia al ajillo en su tinta</i>	10,00 €
<i>Meloso de ibérico con tomate y cigalita salteada.</i>	12,50 €

Pescados sabrosos del País

<i>Rodaballo fresco a la plancha.</i>	14,90 €
<i>Dorada a la sartén con verduritas .</i>	11,40 €
<i>Taco de Bacalao de Islandia con salsa vizcaína.</i>	12,60 €
<i>Vieiras perfumadas con Módena sobre parmentier. (3 uds.)</i>	13,00 €

Las Carnes más jugosas...

<i>Jarrete ibérico al romero confitado en aceite de oliva virgen.</i>	12,50 €
<i>Carrillada ibérica al horno en su jugo.</i>	10,50 €
<i>Solomillo de ternera al foie y reducción de oporto.</i>	18,20 €
<i>Meloso de ternera con su jugo de carne.</i>	13,60 €
<i>Chuletitas de cordero lechal a la parrilla.</i>	13,50 €
<i>Pintada asada rellena con dátiles</i>	11,50 €

Nuestros Arroces...

<i>Paella Valenciana de pollo y conejo.</i>	8,50 €
<i>Arroz a banda con gambitas y mejillones.</i>	12,50 €
<i>Arroz meloso de Bogavante</i>	16,50 €
<i>Arroz de marisco con carabineros.</i>	15,30 €
<i>Arroz negro con chipirones y angulas</i>	13,30 €
<i>(mínimo 2 pers. tiempo 45 min. Si reserva con antelación 20 min.)</i>	

Especialidad de la casa...

<i>Mariscada (Carabinero, gambas ralladas, cigalas y gambones o langostinos)</i>	22,00 €
--	---------

Y lo más Dulce para el final...

<i>Tatín de manzana caliente con frío de canela y reducción de vino tinto.</i>	6,50 €
<i>Copa de sorbetes o helados variados.</i>	3,60 €
<i>Coulant de chocolate templado con helado de hierbabuena.</i>	6,50 €
<i>Coulant de turrón con helado de ron y pasas.</i>	5,85 €
<i>Brownie de chocolate y nueces.</i>	5,45 €
<i>Fruta de temporada(piña , kiwi , manzana , ...)</i>	1,90 €
<i>Fresas con nata montada</i>	3,80 €

7% de I.V.A. no incluido

D U O M O®