

Larios Café (INVIERNO 2017-2018)

Entrantes

Foccacia de panceta ibérica Kimchi	4.5€
Ensalada de perdiz y setas escabechadas de temporada	12€
Ensalada de tomates con burrata y trufa	14€
Tiradito de bocinegro al curry verde	14€
Chili crab, cangrejo de concha blanda frito en tempura con salsa de chile	18€
Croquetas de Idiazábal con compota de pera	10€
Crema de boletus con huevo perfecto y brioche	12€

Arroces y pastas

Gnocchi de calabaza, salsa de queso manchego y panceta ibérica	14€
Raviolis de ricota y espinacas con cherry y albahaca fresca	12€
Arroz caldoso de pescados del Mediterráneo	16€
Risotto de pato y bulbo de apio	16€

Pescados

Merluza con pipirrana, salsa cítrica y ensalada de hinojo y pepino	18€
Rape con Romescu	21€
Tartar de atún rojo de almadraba con soja, miel y jengibre	24€
Suquet cítrico de pecado y setas	19€
Vieiras de nuestras costas con crema de aguacate lima y emulsión de moluscos	18€

Carnes

Presa ibérica con tapenade y encurtidos de la huerta	20€
Tartar de solomillo	20€
Solomillo de vacuno con holandesa y crema de tupinambo	22€
Costillar de cordero nacional con crema de boniato y shitake glaseado	18€
Solomillo stroganoff con una base de buglur	20€

Postres

Brownie con helado de vainilla	8€
Bizcocho de pistacho con sopa de chocolate blanco y tomillo	8€
Cremoso de queso, galleta y frutos rojos	6€
Tarro de chocolate y caramelo	7€
Tiramisú en vaso	6€
Tarro de frutas con helado de frutos del bosque	6€

Larios Café (WINTER 2017-2018)

STARTERS

Focaccia bun filled with iberian pork belly and Kimchi	4,5€
Quail salad with pickled mushrooms	12€
Tomato and burrata salad	14€
Sea bream "Tiradito" with green curry	14€
Chili crab, soft shell crab tempura with chilly sauce	18€
Idiazábal cheese croquettes with pear compote	10€
Boletus cream with poached egg and brioche	12€

Rice and pasta

Pumpkin gnocchi with roasted pumpkin cream and pork belly	14€
Ravioli and spinach ravioli sauteed with ricota and cherry tomatoes	12€
Rockfish rice	16€
Duck and celeriac rice	16€

Fish

Hake with pipirrana, ponzu sauce, fennel and cucumber salad	18€
Monkfish with romescu sauce	21€
Tuna tartar with honney, ginger and soya	24€
Fish and mushrooms suquet	19€
Scallops with avocado cream, lime gel and coquillage gel	18€

Meat

Pork shoulder with tapenade sauce and pickles	20€
Steak tartar	20€
Sirloin with hollandaise and jerusalem artichoke cream	22€
Lamb rack with sweet potato puree and glazed shitake	18€
Beef strogonoff with bulgur	20€

Dessert

Brownie with vanilla ice-cream	8€
Pistachio cake with white chocolate and thyme soup	8€
Cream cheese, biscuit and berries	6€
Chocolate and caramel	7€
Tiramisu	6€
Fruit jar with wild berries ice-cream	6€