











PANTOSTAO

— Gastrobar —

CARTA

NUESTRAS TAPAS

CON UN TOQUE DE CARIÑO Y CREATIVIDAD

Croqueta de queso y mejillón. 	3,50 €/ud
Empanadilla de calamar en su tinta. 	3,50 €/ud
Steak tartar en pan de mantequilla con tartufo y mayonesa de siracha. 	6,90 €/ud
Nuestra Ensaladilla rusa de encurtidos con huevo frito, salsa huancaína y mini regañas. 	12 €
Torreznos con patata revolcona de chorizo de Tineo. 	14 €
Carpaccio de cartílagos de oreja de cerdo, pimentón, trufa, aceite de albahaca y piparras ahumadas. S/N	16 €
Buñuelos de queso Idiazábal sobre reducción de vino tinto (6 unid). 	18 €
Tortilla cremosa de patata. 	14 €
Alcachofas con manchego rallado, tierra de jamón y aceite de albahaca (4 und). 	18 €
Coliflor con salsa kimchi, mejillones y albahaca. 	14 €
Puerro confitado con ajo blanco de coco y helado de sandía. 	16 €

Consulta nuestras sugerencias y la disponibilidad de 1/2 raciones.


FRUTOS SECOS


LACTOSA


GLUTEN


HUEVO


PESCADO
















MOSTAZA


SULFITOS


MARISCO
(cefalópodos)


SOJA

PARRILLA



- Mejillones abiertos al carbón con mojo verde y cilantro.   16 €
- Entrecote de vaca madurada a la parrilla y trinchado con sus guarniciones (300g). S/N 26 €
- Preso ibérica a la parrilla con carbón de yuca.   26 €
- Calamar de potera a la parrilla con gel de Pelayo y mermelada de pimiento rojo asado.  19 €
- Hamburguesa de vaca madurada, queso Vidiago, rúcula, bacón, tomate seco y mayonesa de Martini blanco.     14 €
- Bacalao al carbón con pure de coliflor, ajada de tomate y gel de albahaca.   18 €
- Mollejas de ternera al carbón con tartar de gamba.    25 €

Consulta nuestras sugerencias y la disponibilidad de 1/2 raciones.




POSTRES

Flan de queso con helado de sablé bretón y tejas de caramelo.   8 €

Soufflé de chocolate y helado de mandarina.   8 €

Tarta cremosa de queso payoyo con helado de fruta de la pasión y coulis de mango.    8 €

Tiramisú de caramelo y chocolate.    8 €

Arroz con leche y helado de plátano.  8 €



LACTOSA



GLUTEN



HUEVO

