
























# PANTOSTAO

Gastrobar

CARTA

# EMPEZAMOS CON...

Croquetas caseras del día. (6 und)    (Según croqueta)	13 €
Empanadilla de calamar en su tinta. (und)    	3,50 €
Saquete de queso Idiazabal con crema de membrillo. (und)   	3,50 €
Steak tartar en pan de mantequilla con tartufo y mayonesa de siracha. (und)       	7 €
Bikini de jamón ibérico con queso trufado.  	6,50 €
Nuestra ensaladilla de encurtidos con mimosa de huevo y pan carasatu.  	13 €
Ensalada de rúcula con burrata, pesto de tomates asados y berenjena a la parrilla.  	12 €

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

  
FRUTOS  
SECOS

  
LACTOSA

  
GLUTEN

  
HUEVO

  
PESCADO
















  
MOSTAZA

  
SULFITOS

  
MARISCO  
(cefalópodos)

  
SOJA

# SEGUIMOS CON...

Puerro confitado con papada ibérica de bellota y salsa romesco.  	15 €
Alcachofas con manchego rallado, tierra de jamón y aceite de albahaca. (4 und) 	18 €
Chipirones fritos con mayonesa de lima.   	14 €
Bocata en pan italiano de costilla de cerdo a baja temperatura, su barbacoa, queso y rúcula.     	14 €
Torreznos de Soria con patata revolcona de chorizo de Tineo y chimichurri.  	14 €
Tortilla de patatas LAY'S con setas al vermú de Madrid.  	14 €

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



FRUTOS  
SECOS



LACTOSA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOSTAZA



SULFITOS



MARISCO  
(cefalópodos)



SOJA

# TERMINAMOS CON... NUESTRA PARRILLA

Tataki de atún rojo con cous cous de tomate seco, aceituna negra y hierba buena.   



22 €

Bacalao a la parrilla con callos a la madrileña. 

19 €

Entrecot de vaca madurada a la parrilla, trinchado con sus guarniciones. S/N

24 €

Presa ibérica a la parrilla con berenjenas chinas glaseadas.  

26 €

Hamburguesa de vaca madurada , queso vidiago, rúcula, bacón, tomate seco y mayonesa de vermú blanco.

14 €

---

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



FRUTOS  
SECOS



LACTOSA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOSTAZA



SULFITOS






MARISCO  
(cefalópodos)



SOJA

# ALGO DULCE

Pantxineta de crema pastelera de nata con helado de canela.    8 €

Tarta cremosa de queso payoyo con helado de mango.    8 €

Brownie de chocolate con helado de vainilla.     8 €

Tiramisú de caramelo y chocolate.    8 €

---



LACTOSA



GLUTEN



HUEVO



FRUTOS  
SECOS

