

Restaurante Las Artes

Entrantes - Starters

Jamón ibérico con tostas y tumaca <i>Iberian Ham with tomato rubbed toasts</i>	27,00 €
Nuestros mejillones tígres con salsa kímchee (precio por unidad) <i>Ours tigers mussels with kímchee sauce (Price por unit)</i>	2,50 €
Huevos rotos con Shiítake y virutas de foie fresco <i>Scrambled eggs with shiítake and fresh foie shavings</i>	14,60 €
Pulpo y espárragos trigueros en tempura con vinagreta de fruta de la pasión <i>Octopus and green asparagus in tempura with passion fruit vinaigrette</i>	17,00 €
Servicio de pan - Bread Service	0,50 €

Verduras y ensaladas - Vegetables and Salads

Ensalada Mixta <i>Mixed salad</i>	9,50 €
Ensalada de migas de pato, queso de cabra y frutos rojos <i>Crumbed duck salad with goat cheese and red fruits</i>	10,50 €
Ensalada César con pollo crujiente y coutrons <i>Breaded Chicken Caesar salad with coutrons</i>	10,30 €
Parrillada de verduras al aceite de Aberquína <i>Grilled vegetables with Aberquína oil</i>	11,50 €
Wok de verduras con salsa sweet chillí y torpedo de langostino y coco <i>Vegetable wok with sweet chillí, shrimp and coconut</i>	12,00 €

10 % IVA INCLUIDO

Restaurante Las Artes

Pasta y Arroces - Pasta and Rice

Macarrones boloñesa <i>Macaroni bolognese</i>	10,00 €
Canelones rellenos de carne y foie <i>Meat and foie cannelloni</i>	11,50 €
Falso Risotto de puntallete con setas y confit de cerdo <i>Puntalette risotto with mushrooms and pork</i>	12,00 €
Arroz meloso de bogavante (15 minutos de preparación) <i>Sticky rice with lobster (15 minutes of preparation)</i>	18,00 €

Pescados frescos - Our Fresh Fish

Tataky de atún, escabeche de mango, rúcula y pícada de frutos secos <i>Tuna Tataky, mango pickle, rocket salad and nuts</i>	16,00 €
Calamar a la plancha con cebollita caída, patata cocida y mahonesa de kímchy <i>Grilled squid with onion, boiled potato and kímche mayonnaise</i>	13,50 €
Lomo de merluza al horno con muselina de sidra, berberechos y patata cocida <i>Baked hake fillet in cider, cockles and boiled potato</i>	15,50 €
Taco de bacalao, emulsión de vizcaína y juliana de verduras de temporada <i>Cod in Biscayne sauce (dried tomatoes and dried red peppers, onion and apple sauce) and seasonal vegetables</i>	14,50 €

10 % IVA INCLUIDO

Carne Selectas - Our selected meats

Solomillo de cebón gallego a la plancha con patatas panaderas y trigueros a la plancha <i>Grilled galician tenderloin with sliced baked potatoes and grilled green asparagus</i>	23,00 €
Entrecot de vaca vieja con patatas panaderas y trigueros a la plancha <i>Grilled old cow entrecote with sliced baked potatoes and grilled green asparagus</i>	24,00 €
Presa ibérica en ligero adobo, reducción de vino tinto y compota de manzana <i>Marinated Iberian pork Shoulder, red wine reduction sauce and Applesauce</i>	19,00 €

Tenemos a su disposición salsa de roquefort o de pimienta.

Sí lo desea, pídaselo al camarero.

We have Roquefort sauce and pepper sauce at your service.

Please, ask the waiter.

Restaurante Las Artes

Postres- Our Desserts

Nuestra tarta de queso, crema de galleta y sorbete de frambuesa <i>Homemade Cheese cake, cookie cream and raspberry sorbet</i>	6,00 €
Brownie casero de chocolate, helado de vainilla y salsa de chocolate <i>Homemade Brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	6,00 €
Sopa de frutos rojos, helado de canela y crumble de vainilla <i>Red fruit soup with cinnamon ice cream and vanilla crumble</i>	6,00 €
Sorbete de mojito <i>Mojito sorbet</i>	5,00 €
Tarta del día <i>Daily cake</i>	4,50 €
Tulipa de galleta con dos bolas de helado (fresa, vainilla, chocolate o nata) <i>Wafer with two scoops of ice cream (strawberry, vanilla, chocolate or cream)</i>	6,00 €
Fruta preparada de temporada <i>Seasonal fruit</i>	5,00 €

10 % IVA INCLUIDO

**Tenemos a disposición de nuestros clientes una carta de alérgenos especificando todos y cada uno de los alérgenos que se manipulan y están presentes en nuestros platos. Esta carta la puede solicitar al personal del restaurante.

*We have available a restaurant menu with the allergen declaration, it specifies each and every one of the allergens manipulated and are part at our dishes. You can ask for it to restaurant staff.