

Restaurante

El Botánico

café





Todos los platos van con IVA incluido

3 € por el pan y aperitivos

1,50 € de suplemento por plato en terraza

All prices include VAT

3 € for bread and appetizer

1,50 € supplement per dish on the terrace

ENTRANTES - STARTERS

Croquetas del día 14 €

(Preguntar alérgenos)

Croquettes of the day 14 €

(Ask for allergens)

Croquetas de jamón 14 €

Alérgenos: Gluten, huevos, lácteos

Ham croquettes 14 €

Allergens: Gluten, dairy, eggs

Ensaladilla "El Botánico" 16,5 €

Alérgenos: Huevos, dióxido de sulfitos, lácteos, crustáceos

"El Botánico" Russian salad 16,5 €

Allergens: Dairy, sulphur dioxide, crustaceans

*Fritura de calamar con salsa tártara, mayonesa kimchi
y alioli de ajo negro 16,5 €*

Alérgenos: Molusco, gluten y lácteos

*Fried calamari with tartare sauce, kimchi mayo, and
black alioli 16,5 €*

Allergens: Molluscs, gluten, dairy

Oreja de cochinitillo a la plancha con nuestra salsa brava 19 €

Alérgenos: Gluten

Grilled suckling pig ear with our brava sauce 19 €

Allergens: Gluten

*Las "Patatas de Rebeca" pochadas con boletus, huevo frito
de corral, crujiente de jamón y toques de trufa 18,50 €*

Alérgenos: Huevos y dióxido de sulfitos

*"Rebeca's potatoes" with sautéed mushrooms, farm egg,
crispy ham and truffle touches 18,50 €*

Allergens: Eggs, sulphur dioxide

Anchoas en aceite virgen extra "Magister" 15 €

Alérgenos: Pescado y gluten

Anchovies in extra virgin olive oil "Magister" 15 €

Allergens: Fish, gluten

Boquerones en aceite virgen extra "Magister" 13 €

Marinated white anchovies in extra virgin olive oil "Magister" 13 €

Allergens: (Ask for details)

Tabla de quesos 19 €
Alérgenos: Lácteos y frutos secos
Cheese platter 19 €
Allergens: Dairy, nuts

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo con pantumaca 33 €
Alérgenos: Gluten
Acorn-fed iberian ham D.O. Guijuelo with tomato bread 33 €
Allergens: Gluten

DE LA HUERTA - FROM THE GARDEN

Ensalada de burrata y pesto 19€
Alérgenos: Lácteos
Burrata salad with pesto 19 €
Allergens: Dairy

Tomate de temporada con ventresca y chalotas 17,5 €
Alérgenos: Pescado
Seasonal tomato with tuna belly and shallots 17,5 €
Allergens: Fish

Menestra de verduras 14,5 €
Vegetable stew 14,5 €

Alcachofas a la plancha 22 €
Grilled artichokes 22 €

PESCADOS - FISH

Lubina a la plancha con sofrito de ajo, torrezno y ensalada de tubérculos 23 €
Alérgenos: Apio
Grilled sea bass with sofrito, pork crackling and root vegetable salad 23 €
Allergens: Celery

Salmón glaseado con verduras de temporada 24 €
Alérgenos: Pescado, dióxido de sulfitos, sésamo y apio
Glazed salmon with seasonal vegetables 24 €
Allergens: Fish, sulphur dioxide, sesame, celery

Bacalao con crema de apio y sofrito de verduras 26 €

Alérgenos: Pescado y lácteos

Cod with celery cream and vegetable sofrito 26 €

Allergens: Fish, dairy

Ceviche de corvina 24 €

Alérgenos: Pescado y dióxido de sulfitos

Sea bass ceviche 24 €

Allergens: Fish, sulphur dioxide

Rodaballo "Bilbaina" 26 €

Alérgenos: Pescado y dióxido de sulfitos

Turbot "Bilbaina" style 26 €

Allergens: Fish, sulphur dioxide

Rape con salsa de legumbres 26 €

Alérgenos: Pescado y dióxido de sulfitos

Monkfish with legume sauce 26 €

Allergens: Fish, sulphur dioxide

CARNES - MEATS

Solomillo de vaca con reducción de oporto y foie 29 €

Alérgeno: Lácteos y dióxido de sulfitos

Beef sirloin with port reduction and foie 29 €

Allergens: Dairy, sulphur dioxide

Steak tartar de picada de carne de solomillo 27 €

Alérgenos: Huevo, dióxido de sulfitos, pescado y mostaza

Beef sirloin steak tartare 27 €

Allergens: Egg, sulphur dioxide, fish, mustard

Tataki de ternera con parmentier y sus dos salsas 24 €

Alérgenos: Lácteos, dióxido de sulfitos

Beef tataki with parmentier and two sauces 24 €

Allergens: Dairy, sulphur dioxide

Carrillera de cerdo con parmentier trufado 23 €

Alérgenos: Lácteos y dióxido de sulfitos

Pork cheek with truffled parmentier 23 €

Allergens: Dairy, sulphur dioxide

Hamburguesa con mermelada de bacon y queso cheddar 19 €

Alérgenos: Gluten, lácteos y dióxido de sulfitos

Burger with bacon jam and cheddar cheese 16 €

Allergens: Gluten, dairy, Sulphur dioxide

Presa ibérica con sofrito de verduras glaseada en su jugo 24 €

Alérgenos: Lácteos y dióxido de sulfitos

Iberian pork shoulder with vegetable sofrito glazed in its own juices 24 €

Allergens: Dairy and sulphur dioxide

PASTAS Y ARROCES - PASTA & RICE

Paccheri con boloñesa de marisco y mousse de gorgonzola 18 €

Alérgenos: Marisco, gluten, lácteos

Paccheri with seafood bolognese and gorgonzola mousse 18 €

Allergens: Shellfish, gluten, dairy, sulphur dioxide

Arroz del día 23 €

Alérgenos: (Preguntar)

Rice of the day 23 €

Allergens: (Ask for details)

Risotto de boletus, crujiente de parmesano y foie 19 €

Alérgenos: Lácteos

Porcini risotto with crispy parmesan and foie 19 €

Allergens: Dairy

Canelón de pato y foie con bechamel de puerro 22 €

Alérgenos: Gluten, lácteos y dióxido de sulfitos

Duck and foie cannelloni with leek béchamel 22 €

Allergens: Gluten, dairy, sulphur dioxide

INFANTIL - KIDS MENU

Hamburguesa con patatas fritas 16 €

Alérgenos: Gluten

Burger with fries 16 €

Allergens: Gluten

Filete de pollo con patatas fritas 14 €

Alérgenos: Gluten, lácteos

Chicken fillet with fries 14 €

Allergens: Gluten, dairy

POSTRES - DESSERTS

Tarta de queso 8 €

Alérgenos: Gluten, frutos secos, lácteos y huevo

Cheesecake 8 €

Allergens: Gluten, nuts, dairy, eggs

Tiramisú 8 €

Alérgenos: Gluten y lácteos

Tiramisú 8 €

Allergens: Gluten, dairy

Tarta tres chocolates 8 €

Alérgenos: Gluten y lácteos

Three chocolates cake 8 €

Allergens: Gluten, dairy

Torrija 8 €

Alérgenos: Gluten y lácteos

French toast (Torrija) 8 €

Allergens: Gluten, dairy

Helados 8 €

Alérgenos: Gluten y lácteos

Ice creams 8 €

Allergens: Gluten, dairy

Postre del día 8 €

Alérgenos: (Preguntar)

Dessert of the day 8 €

Allergens: (Ask for details)

Restaurante

El Botánico
café

