Restaurante

El Botánico

café



Todos los precios incluyen IVA

3 € por el pan y los aperitivos

En terraza: 10% de suplemento en la cuenta final (incluidas las bebidas)

All prices include VAT

3 € for bread and appetizers

Terrace: 10% surcharge on the final bill (including drinks)

ENTRANTES - STARTERS

Croquetas del día 15 €
(Preguntar alérgenos)
Croquettes of the day 15 €
(Ask for allergens)

Croquetas de jamón 15 €
Alérgenos: Gluten, huevos, lácteos
Ham croquettes 15 €
Allergens: Gluten, dairy, eggs

Ensaladilla "El Botánico'' 16,50 €
Alérgenos: Huevos, dióxido, lácteos, crustáceos
"El Botánico'' Russian salad 16,50 €
Allergens: Dairy, sulphur dioxide, crustaceans

Fritura de calamar con salsa tártara, mayonesa kimchi
y alioli de ajo negro 19 €
Alérgenos: Moluscos, gluten y lácteos
Fried calamari with tartare sauce, kimchi mayo, and
black garlic aioli 19 €
Allergens: Molluscs, gluten, dairy

Oreja de cochinillo a la plancha con nuestra salsa brava 20 €
Alérgenos: Gluten
Grilled suckling pig's ear with our brava sauce 20 €
Allergens: Gluten

Las "Patatas de Rebeca'' pochadas con boletus, huevo frito
de corral, crujiente de jamón y toques de trufa 19,50 €
Alérgenos: Huevos y dióxido de sulfitos
"Rebeca's potatoes'' with sautéed mushrooms, free-range egg,
crispy ham and hints of truffle 19,50 €
Allergens: Eggs, sulphur dioxide

Anchoas en aceite virgen extra "Magister'' 16,50 €
Alérgenos: Pescado y gluten
Anchovies in extra virgin olive oil "Magister'' 16,50 €
Allergens: Fish, gluten

Boquerones en aceite virgen extra "Magister'' 14,50 €
Marinated white anchovies in extra virgin olive oil "Magister'' 14,50 €
Allergens: (Ask for details)

Tabla de quesos 21 €
Alérgenos: Lácteos y frutos secos
Cheese platter 21 €
Allergens: Dairy, nuts

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo con pan tumaca 34 €
Alérgenos: Gluten
Acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo with tomato bread 34 €
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 18 €
Alérgenos: Pescado
Seasonal tomato with tuna belly and shallots 18 €
Allergens: Fish

Menestra de verduras 16 €
Vegetable stew 16 €

Alcachofas a la plancha 22,50 €
Grilled artichokes 22,50 €

PESCADOS - FISH

Lubina a la plancha con sofrito de ajo, torrezno y ensalada de tubérculos 24 €
Alérgenos: Pescado y apio
Grilled sea bass with garlic sofrito, pork crackling and root vegetable salad 24 €
Allergens: Fish, celery

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

Bacalao con crema de apio y sofrito de verduras 26,50 €
Alérgenos: Pescado y lácteos
Cod with celery cream and vegetable sofrito 26,50 €
Allergens: Fish, dairy

Ceviche de corvina 24,50 €
Alérgenos: Pescado y dióxido de sulfitos
Meagre ceviche 24,50 €
Allergens: Fish, sulphur dioxide

Rodaballo a la bilbaína 27 €
Alérgenos: Pescado y dióxido de sulfitos
Turbot Bilbao-style 27 €
Allergens: Fish, sulphur dioxide

Rape con salsa de legumbres 27 €
Alérgenos: Pescado y dióxido de sulfitos
Monkfish with legume sauce 27 €
Allergens: Fish, sulphur dioxide

CARNES - MEATS

Solomillo de vaca con reducción de oporto y foie 32 €
Alérgeno: Lácteos y dióxido de sulfito
Beef sirloin with Port reduction and foie 32 €
Allergens: Dairy, sulphur dioxide

Steak tartar de picada de carne de solomillo 28 €
Alérgenos: Huevo, dióxido de sulfito, pescado y mostaza
Beef sirloin steak tartare 28 €
Allergens: Egg, sulphur dioxide, fish, mustard

Tataki de ternera con parmentier y sus dos salsas 26 €
Alérgenos: Lácteos, dióxido de sulfitos
Beef tataki with parmentier and two sauces 26 €
Allergens: Dairy, sulphur dioxide

Carrillera de cerdo con parmentier trufado 25 €
Alérgenos: Lácteos y dióxido de sulfitos
Pork cheek with truffled parmentier 25 €
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 19 €
Allergens: Gluten, dairy, Sulphur dioxide

Presa ibérica con sofrito de verduras glaseada en su jugo 25 €
Alérgenos: Lácteos y dióxido de sulfito
Iberian pork presa glazed in its own juices, with vegetable sofrito 25 €
Allergens: Dairy and sulphur dioxide

PASTAS Y ARROCES - PASTA & RICE

Paccheri con boloñesa de marisco y mousse de gorgonzola 19 €
Alérgenos: Marisco, gluten, lácteos
Paccheri with seafood bolognese and gorgonzola mousse 19 €
Allergens: Shellfish, gluten, dairy, sulphur dioxide

Arroz del día 24 €
Alérgenos: (Preguntar)
Rice of the day 24 €
Allergens: (Ask for details)

Risotto de boletus, crujiente de parmesano y foie 20,50 €
Alérgenos: Lácteos
Porcini risotto with parmesan crisp and foie 20,50 €
Allergens: Dairy

Canelón de pato y foie con bechamel de puerro 23 €
Alérgenos: Gluten, lácteos y dióxido de sulfitos
Duck and foie cannelloni with leek béchamel 23 €
Allergens: Gluten, dairy, sulphur dioxide

INFANTIL: KIDS MENU:

Hamburguesa con patatas fritas 16,50 €
Alérgenos: Gluten
Burger with fries 16,50 €
Allergens: Gluten

Filete de pollo con patatas fritas 14,50 €
Alérgenos: Gluten, lácteos
Chicken fillet with fries 14,50 €
Allergens: Gluten, dairy

POSTRES - DESSERTS

Tarta de queso 9 €
Alérgenos: Gluten, frutos secos, lácteos y huevo
Cheesecake 9 €
Allergens: Gluten, nuts, dairy, eggs

Tiramisú 9 €
Alérgenos: Gluten y lácteos
Tiramisú 9 €
Allergens: Gluten, dairy

Tarta tres chocolates 9 €
Alérgenos: Gluten y lácteos
Three-chocolate cake 9 €
Allergens: Gluten, dairy

Torrija 9 €
Alérgenos: Gluten y lácteos
French toast (Torrija) 9 €
Allergens: Gluten, dairy

Helados 8,50 €
Alérgenos: Gluten y lácteos
Ice creams 8,50 €
Allergens: Gluten, dairy

Postre del día 9 €
Alérgenos: (Preguntar)

Dessert of the day 9 €
Allergens: (Ask for details)