

# EL FOGÓN SEFARDÍ – RESTAURANTE

## COCINA JUDIA Y SEFARDÍ

	Milhoja de Berenjena con Cordero al Curry y Verduritas de la Huerta del Puente de la Estrella (Inspirado en <b>Tapa Ganadora Decalles 2007</b> ) .....	6,80
	Timbal de Verduras a la Plancha Gratinadas con Queso de Cabra y Salsa de Mostaza .....	6,50
	Soufflé Sefardí de Almodrote de Berenjena con Gulas Salteadas sobre Salsa Roja (Inspirado <b>Tapa Ganadora De Tapas 2012</b> ) .....	8,20
	Revuelto Mudéjar (Hongos, Bacalao y Almendras Tostadas) .....	9,80
	Tacita de Gazpacho de Cerezas .....	5,95
		
	Ensalada de Hojas Tiernas, Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas, Aceite de Oliva y Zumo de Limón .....	11,90
	Ensalada Exótica de Pera, Aguacate, Piñones y Parmesano .....	12,50
		
	Mero Grillé en Salsa de Nöras y Azafrán con sus Verduritas Asadas .....	21,80
	Suprema de Merluza y Salmón Rellena de Espinacas y Piñones con Emulsión de Albahaca sobre Pasta Brisa (Inspirado <b>Tapa Ganadora Decalles 2014</b> ) .....	15,90
		
	 Tajine de Cordero Lechal a la Miel con Ciruelas Pasas .....	18,90
	Timbal de Pavo en Salsa de Vino Dulce con Piña Natural y Gratinado de Muselina (Inspirado <b>Tapa Ganadora Decalles 2013</b> ) .....	13,80
	 Plato que contiene ingredientes Tierra de Sabor  Plato elaborado sin gluten. Apto para Celíacos	

I.V.A. Incluido

Jefe de Cocina: Mariano Muñoz

# EL FOGÓN SEFARDÍ – RESTAURANTE

## COCINA MEDITERRÁNEA

 	Ensalada Mixta .....	6,50
 	Ensalada de Queso Tierno de Zamora y Monte Enebro del Valle del Tietar a la Plancha con Tomate Pata Negra y aliño de Albahaca .....	13,20
		
	Sopa Castellana .....	5,50
	Judiones de la Granja con todo su Aderezo .....	7,90
	Pimiento del Piquillo Relleno de Pato y Secreto con Salsa de Ciruelas Rojas (unidad) .....	2,60
		
	Gambas a la Plancha o al Ajillo .....	14,40
	Lubina al Vapor con Salsa de Albariño sobre Cebolla y Boletus .....	22,10
 	Lomo de Bacalao Superior Sobre Tomate, Puerro y Cebolla Confitados con Crema de Ribeiro (Inspirado en <b>Tapa Ganadora Decalles 2010</b> ) .....	15,80
		
	Cochinillo Asado .....	19,90
 	Cordero Asado ¼ (dos personas) .....	39,50
 	Solomillo de Ibérico con Hongos, Trufas y Pasas al Estilo Enrique IV' ...	16,70
 	Solomillo de Choto Albardado con Salsa de Foie y Trufa .....	22,00
 	Chuletillas de Lechal a la Plancha .....	18,90
 	Plato que contiene ingredientes Tierra de Sabor	Plato elaborado sin gluten. Apto para Celíacos

I.V.A. Incluido

Jefe de Cocina: Mariano Muñoz