

# LAS TAPAS DE *Gonzalo*

## PENSANDO EN COMPARTIR

	RACIÓN	½ RACIÓN
Jamón ibérico Carrasco Guijuelo Se sirve acompañado de pan cristal con tomate	18.00	10.80
Lomo ibérico Carrasco Guijuelo	16.50	9.90
Queso curado de Fuentesauco	9.50	5.70
Sardinas ahumadas y concasé de tomate	14.50	8.70
Croquetas caseras de Jamón ibérico	9.60	5.75
Calamares de potera a la Andaluza	16.00	9.60
Pulpo braseado con crema templada de patata	16.00	9.60
Patatas, huevos y atún rojo	18.00	10.80
Manitas de cerdo, Oporto y boniato (3 unidades) Premio Popular Campeonato Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2013	11.40	4.50 (unidad)
Callos guisados al estilo tradicional	10.00	6.00
Mollejas de lechal encebolladas con Jamón	13.50	8.10
Foie de pato, mirin y fruta de la pasión	14.50	8.70
Mini hamburguesas de morucha (3 unidades)	9.90	4.00 (unidad)

## ENSALADAS, VERDURAS Y ARROCES

Ensalada de ventresca, pimientos asados y polvo de aceituna negra	10.00	6.00
Ensalada César con pollo en tempura	9.00	5.40
Ensalada de burrata con tomate	10.00	6.00
Salteado de verduras de temporada	10.00	6.00
Arroz meloso de ibéricos	11.50	6.90

## COCINA FUSIÓN

Tataki de presa de cerdo ibérico	16.00	9.60
Sashimi de atún rojo	22.50	13.50

# LAS TAPAS DE *Gonzalo*

## PESCADOS

	RACIÓN	½ RACIÓN
Chipirones gratinados encebollados	16.00	
Merluza de pincho nacional a la plancha o frita con ajitos	18.00	

## CARNES Y ASADOS

Cochinillo asado al estilo tradicional	18.00	
Lomo de ternera charra a la parrilla	18.00	
Solomillo de ternera charra a la parrilla	18.00	
Solomillo de ternera charra, foie y Oporto	20.00	
Steak tartar de Morucha	16.00	9.60
Secreto de cerdo ibérico a la parrilla	16.00	9.60
Hamburguesa de morucha XL (elaboración propia)	13.50	

## ALGO DULCE

Torrija de brioche caramelizada y helado de vainilla	5.00	
Brownie de chocolate	5.00	
Crema de arroz con leche	4.50	
Tiramisú	5.00	
Espuma de maracuyá con fruta de temporada	4.50	

Pan, Aove, Petit Fours y Servicio 2€

IVA Incluido en Precios (10%)