

# BARDOT

## ¡TAPAS TOUR!

Un menú que refleja el alma de Bardot.

Compartir es vivir

Pan con tomate

Nuestra versión de la ensaladilla rusa

Patatas bravas con *allioli* de ajo escalivado

Croquetas de jamón de bellota

Huevos estrellados con jamón de bellota

Pulpo a la brasa con patata rústica, *allioli* de pimentón y *katsuobushi*

Chips de berenjena con miel y parmesano

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima y ajo negro

Taco de chuletón de vaca vieja madurada 60 días (200g)

con padrones y patatas pont-neuf

## ¡POSTRES!

El cheesecake con frutos rojos y helado de galleta maría

Brownie de chocolate y oreo con helado de tocino de cielo

## BEBIDAS

1 botella de agua

Blanco Menade *Verdejo* o tinto Veinat *Montsant*

1 botella cada 3 personas

40€

IVA INCLUIDO

Susceptible de cambios

# BARDOT

## ¡BARDOT EXPERIENCE!

El menú mas completo.  
Vive la experiencia Bardot.

Pan con tomate

Nuestra versión de la ensaladilla rusa

Patatas bravas con *allioli* de ajo escalivado

Pulpo a la brasa con patata rústica, *allioli* de pimentón y *katsuobushi*

Chips de berenjena con miel y parmesano

Selección de quesos internacionales con tostadas y mermeladas

## ¡PRINCIPALES!

A escoger con unos días de antelación o en formato degustación

Meloso de ternera con puré *robuchón* y setas

Corvina salvaje con verduritas y quinoa

Risotto de otoño con setas y trufa blanca

## ¡POSTRES!

Copa cítrica de palomitas, nubes de lima, maracuyá y algodón de azucar

El cheesecake con frutos rojos y helado de galleta maría

## BEBIDAS

1 botella de agua

Blanco Menade *Verdejo* o Tinto Entrelobos *Ribera del duero*

1 botella cada 3 personas

50€

IVA INCLUIDO

Susceptible de cambios

# BARDOT

## ¡BARDOT DELUXE!

Una experiencia deluxe.

Producto y buen hacer

Pan con tomate

Jamón de ibérico de bellota cortado a mano

Salmón noruego marinado con blinis y *crème fraîche*

Pulpo a la brasa con patata rústica, allioli de pimentón y *katsuobushi*

Carpaccio de wagyu con foie poêlé

## ¡PRINCIPALES!

A escoger con unos días de antelación o en formato degustación

Taco de chuletón de vaca vieja madurada 60 días (250g)

Rodaballo salvaje con risotto de cigalas

Tatakya de atún rojo blue finn con mayonesa de piñones y algas

## ¡POSTRES!

Copa cítrica de palomitas, nubes de lima, maracuyá y algodón de azucar

100% chocolate, bomba y texturas de chocolate

## BEBIDAS

1 botella de agua

Blanco Torre de la Moreira *Albariño* o Tinto Hado *Rioja*

1 botella cada 3 personas

60€

IVA INCLUIDO

Susceptible de cambios