

Carta de Temporada

Alérgenos

Cecina curada de León con Aceite de Oliva Virgen extra.....	12€ ½ 7€	
Nuestra Selección de Quesos.....	14€ ½ 8€	(7,8)
Caramelos de Morcilla con Manzana verde, Nueces y Cítricos.....	9€/6 unidades	(1,3,8)
Croquetas de Cecina y Queso de cabra.....	12€ /6 unidades	(1,3,7)
Croquetas de Gambas.....	12€ /6 unidades	(1,2,3,4,7)
Ensalada de Rablá de Conejo escabechado y vinagreta de Verduritas.....	14€	(7,9,12)
Ceviche Nikkei de Corvina.....	14€	(4,6,11)
Tartar de Atún rojo de almadraba con Alga nori en tempura.....	18€	(1,4,6,10,11,12)
Gyozas de Txangurro, huevas de Tobiko y Kimchi.....	12€	(1,2,3,4,6,11,12)
Tronco de Pulpo a la Gallega.....	18€	(2,4,7)
Arroz cremoso de Boletus con Presa ahumada, mostaza y avellana.....	16€	(3,7,8,10,12)

.X.X.X.X.X.X.X.

Merluza de pincho del Cantábrico y meniere de Alga codium.....	21€	(4,7,14)
Lomo de Bacalao asado, Boletus a la Burgalesa y velo de Panceta Ibérica...	20€	(1,4,12)
Pescado del día a la Bilbaína.....	s/m€	(4,12)
Filloa de caritas de Cordero estilo mexicano.....	16€	(1,3,7)
Guiso de Callos de Ternera a la burgalesa.....	15€	
Rabo de Vacuno deshuesado al Vino tinto de Ribera y Tubérculos.....	19€	(7,12)
Lomo de Ciervo en tataki con salsa de Chalotas.....	18€	(7,12)
Codorniz laqueada con falso Risotto de Trigo tierno, Maiz y Parmesano.....	16€	(1,6,7,12)
Chuleta de Vaca Simmental al corte (>450 grms) con Pimientos de Padrón ..	55€/kg	(1)

Sergi Vidal Restaurante

Carta de Temporada

Menú Origen

Aperitivo del día

Croqueta de Gamba

Ceviche Nikkei de Corvina

Gyozas de Txangurro, Huevas de Tobiko y kimchi

Arroz cremoso de Boletus con Presa ahumada, Mostaza y Avellana

Merluza de pincho con meniere de alga codium

Lomo de Ciervo en tataki con salsa de Chalotas

Daiquiri de Lima-Limón

Composición de Frutas de temporada

45€

Menú Terruño

Aperitivo del día

Ceviche Nikkei de Corvina

Arroz cremoso de Boletus con Presa ahumada, Mostaza y Avellana

A elegir entre:

Lomo de Bacalao asado, Boletus a la Burgalesa y velo de Papada Ibérica

o

Filloa de carnitas de Cordero estilo mexicano

Reinterpretación del Lemon Pie

34€

Tanto el Menú Degustación *ORIGEN* como *TERRUÑO* se servirá por mesa completa y bajo reserva previa.

En función del mercado pueden sufrir alguna variación.
Precio por persona, bebida aparte.

Serqi Vidal Restaurante

IVA INCLUIDO

Alérgenos (los números se corresponden con cada alérgeno)

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

