

Entrantes

Jamón ibérico de cebo con tostitas de pan, tomate emulsionado y AOVE Alérgenos: gluten	18€	Nuestras patatas bravas (patatas gajo naturales, salsa brava y mayonesa de siracha) Alérgenos: leche, huevos, trazas gluten, mostaza	12€
Cecina de vaca Black Angus, con AOVE y pimienta de Sichuan Alérgenos: gluten	22€	Croquetas caseras de jamón ibérico con mojo picón (8 ud) Alérgenos: gluten, huevo, leche	12€
Queso manchego Don Apolonio añejo reserva, con regañás artesanas Alérgenos: leche, gluten	15€	Croquetas caseras de setas y tartufata con crema agria y cebollino (8 ud) Alérgenos: gluten, huevos, leche	12€
Anchoas del Cantábrico Yurrita 00 acompañadas de pan crujiente, tomate emulsionado y aceite de piparras Alérgenos: pescado, gluten	22€	Pops de queso cheddar con mermelada de frutos del bosque envueltos en panko y kikis (12 ud) Alérgenos: frutos secos, huevos, leche, gluten	12€
Carpaccio de tomate y ventresca de atún con asadillo manchego, cebolla morada y vinagreta de verduras al jerez Alérgenos: pescado	16€	Tempura de verduras naturales con salsa de chile dulce y sésamo tostado Alérgenos: gluten, sésamo	14€
Ensalada de brotes tiernos con codorniz en escabeche, dados de membrillo y queso feta, cherrys confitados y olivada de kalamata Alérgenos: leche	15€	Fritura de gamba cristal con huevos fritos y mayo kimchee Alérgenos: crustáceos, huevos, gluten, leche	18€
Migas ruleras de pastor con uvas y su huevo frito Alérgenos: gluten, huevo	14€	Fritura de calamar nacional (350g aprox) Alérgenos: moluscos, gluten	17€
Gachas manchegas con torreznitos y piparras Alérgenos: gluten	14€	Fritura de puntillas al estilo andaluz Alérgenos: moluscos, gluten	12€
Huevos rotos con patatas naturales, jamón ibérico y aceite de trufa Alérgenos: huevo	15€	Oreja de cerdo crujiente con mayonesa de aguacate, pico de gallo y tajín Alérgenos: gluten, leche, huevo	14€
Alcachofas confitadas con salsa romescu y velo ibérico (4 ud) Alérgenos: frutos secos	16€	Torreznos sorianos con mojo verde canario y escamas de sal negra Alérgenos: trazas de gluten	16€

Del mar

Sepia a la plancha con aliño de ajo-perejil, ensalada fresca y salsa tártara

Alérgenos: moluscos, leche, huevos, mostaza

Pulpo ahumado a la parrilla con velo ibérico y alioli de la Vera 250g aprox

Alérgenos: moluscos, leche, huevo

Tartar de atún rojo macerado en ponzu con mayonesa de soja y sésamo

Alérgenos: pescado, leche, huevos, soja, sésamo, mostaza

Tacos de bacalao en tempura de tomate, aromas de cerveza tostada y alioli de chimichurri (4 ud)

Alérgenos: pescado, sulfitos, mostaza, huevo y leche

Chipirones a la plancha, con aliño de jengibre y ponzu, ensalada fresca y mayo Siracha

Alérgenos: moluscos, leche, huevo

Carnes

Entrecot de ternera 380gr aprox

Alérgenos: trazas de gluten

Solomillo de ternera 240g aprox

Alérgenos: trazas de gluten

Chuletas de cordero lechal (6und)

Alérgenos: trazas de gluten

Paletilla de cordero lechal

Alérgenos: trazas de gluten, sulfitos

Cochinillo cocinado en dos temperaturas

Alérgenos: trazas de gluten

***Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas naturales y pimientos de padrón*

Nuestros arroces

Llauna de arroz negro con alioli pax
15€
Alérgenos: pescado, crustáceos, moluscos, apio, leche y huevo

Llauna de arroz con gamba roja 18€
Alérgenos: pescado, crustáceos, moluscos y apio

Llauna de arroz con bogavante 22€
Alérgenos: pescado, crustáceos, moluscos

Arroz caldoso con bogavante servido en olla de hierro fundido 22€
Alérgenos: pescado, crustáceos, moluscos

Postres

Bizcocha manchega 5€
Alérgenos: leche, huevos, gluten,

Tarta de queso casera con crema de Lotus 7€
Alérgenos: leche, huevos, trazas de frutos secos

Bizcocho fluido de chocolate con toques de nuez y curry, helado de coco y su teja crujiente 7€
Alérgenos: leche, huevos, gluten, frutos secos

Torrija brioche caramelizada sobre crema inglesa, su helado y streusel de galleta 7€
Alérgenos: gluten, leche, huevos, trazas de frutos secos

Tarta fina de manzana al horno con su helado y azúcar glace 7€
Alérgenos: leche, huevo, gluten

El tiramisú 6€
Alérgenos: leche, huevo, gluten

Menú infantil confeccionado exclusivamente para niños menores de 12 años

*De lunes a viernes el precio será de 12€
Festivos, sábados y domingos el precio será de 14€*

Carta

Restaurante Dariana

Hamburguesas

Hamburguesa de ternera madurada en pan brioche con lechuga romana, tomate natural, bacon crujiente, crema de cheddar y mayo BBQ 🌾🥚🐷🥑🌿

10,90€

Hamburguesa de pollo crujiente en pan brioche con lechuga romana, tomate natural, crema de queso manchego y cebolla caramelizada 🌾🥚🐷🥑🌿

10,90€

Black Burguer de Kachopo mallorquin (relleno de queso de Mahón D.O., cebolla caramelizada, sobrasada), con pepinillo, bacon y mojo picón 🌾🐷

12,90€

Sandwich

- Sandwich mixto 🌾🥚 5€
- Sandwich mixto con huevo 🌾🥚🐷 6€
- Sandwich vegetal 🌾 6€
- Sandwich vegetal con atún 🌾🐟 7€
- Sandwich vegetal con salmón 🌾🐟 8€
- Sandwich vegetal con pincho donostiarra 🌾🥚🐷🐟🥑 8€
- Sandwich de pastrami braseado con rúcula, tomate, mayo Kimchee y cebolla crujiente 🌾🥚🐷🥑🌿 8€

*Todos nuestros sándwich van acompañados de patatas Krisper

Bocadillos

- Magreta 🌾 6€
- Bacon 🌾 7€
- Lomo fresco 🌾 7€
- Salchichas 🌾 7€
- Pechuga de pollo 🌾 7€
- Chorizo a la plancha 🌾 6€
- Tortilla francesa 🌾🥚 6€

**Ingrediente extra 1€
**Guarnición de patatas Krisper 1,5€

Bokatas

- BOKATA de jamón ibérico con queso semicurado y tomate emulsionado 🌾🥚 9€
- BOKATA de tortilla de patata con cebolla, pimientos fritos y alioli de chimichurri 🌾🥚🥑 8€
- BOKATA de pulled pork y sriracha con queso cheddar, mayo Kimchee, cebolla crujiente y cilantro 🌾🥚🥑🌿 9€
- BOKATA de anillas de calamar con alioli cítrico 🌾🥚🐟 8€
- BOKATA de ventresca de atún con lechuga romana, tomate natural y asadillo manchego 🌾🐟 9€

*Todos nuestros BOKATAS van acompañados de patatas Krisper

Postres

- Bizcocha manchega 🌾🥚🥑 5€
- Tarta de queso casera con crema de Lotus 🌾🥚🥑 7€
- Bizcocho fluido de chocolate con toques de nuez y curry, helado de coco y su teja crujiente 🌾🥚🥑🌿 7€
- Torrija brioche caramelizada sobre crema inglesa, su helado y streusel de galleta 🌾🥚🥑 7€
- Tarta fina de manzana al horno con su helado y azúcar glaze 🌾🥚🥑 7€
- El tiramisú 🌾🥚🥑 6€

Alérgenos:

