

# LA CARTA DE TRICICLO

PRIMAVERA 2019



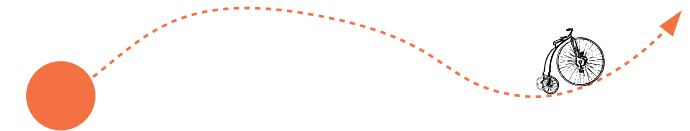
## Del Mercado al TriCiclo

	Ración	1/2	1/3
Ostras N°2 Normandias	4,00 €		
Natural	4,50 €	ud	
Aliñadas	4,50 €		
Brasa			
Cecina de León con torrada untada en tomate (100g)	24,00 €	16,00 €	7,50 €
Carabinero asado al sarmiento	16,00 €	ud	
Puerros jóvenes de Tudela, habas, gamba roja de Garrucha con fondo de sus cabezas y oloroso	29,00 €	18,00 €	9,00 €
Patata, yema de huevo de codorniz, caviar Osetra y sesitos de cordero	12,00 €	ud	
Lomo de vaca vieja madurado 40 días a la brasa con pimientos confitados (500g)	44,00 €	25,00 €	
Tabla de quesos artesanos cortados al momento	9,00 €	Pax	
Pan y aperitivo	2,50 €	Pax	



## Un paseo en TriCiclo

	Ración	1/2	1/3
Corujas, jugo de Gamoneu, fresitas silvestres y tomate	19,00 €	13,00 €	7,00 €
Salmorejo de tomates verdes, caballa ahumada, rábano picante y olivas de Kalamata	22,00 €	14,00 €	7,50 €
Tuétano, guisante lágrima, jengibre y su jugo	32,00 €		
Espárragos frescos a la brasa, setas de primavera, limones en salmuera, almendras y coppa de Joselito	30,00 €	20,00 €	10,00 €
Puntillas de Sanlúcar y ajetes, sopa de ajo morado de las Pedroñeras (Como nos enseñó Manolo de la Osa)	27,00 €	16,00 €	9,00 €
Bacalao, butifarra negra, rúcula, estragón y puntalette	26,00 €	16,00 €	8,50 €
Cordero lechal, merengado con canela, piel de limón y ensalada de hierbas	32,00 €	19,00 €	



## Un viaje en TriCiclo

	Ración	1/2	1/3
Gambas, shisho y mango	18,00 €	9,00 €	4,50 €
Tiradito de vaca, mostaza de hierbas, ajo asado y tomates secos caseros	22,00 €	14,00 €	8,00 €
Berenjena quemada aliñada al momento, estilo libanés con sardinas especiadas	16,00 €		
Nuestro steak tartar con huevo y huevas	26,00 €	16,00 €	7,00 €
Pescado de roca frito entero, verduras y salsa Chifa	32,00 € /2 Pax		
Canetón asado al punto con recuerdos a Pekín	45,00 € /2 Pax	25,00 € /1 Pax	
Cochinita Pibil de cerdo ibérico 100% de bellota, tortillas de maíz y salsitas	30,00 € /2 Pax	18,00 € /1 Pax	

\*\*Disponemos de menús que nuestros chefs elaboran a diario con nuestros mejores platos del día\*\*

Menú degustación de invierno (6 platos + 1 postre) PVP:55,00€

Menú festival de clásicos (9 platos + 2 postres) PVP:80,00€

\*Bebida no incluida

Pregunte a nuestro sumiller sobre nuestros maridajes personalizados

Disponemos de información sobre alérgenos

Precios con IVA incluido