

# MELVIN

Martin Perasategui.

## ENTRANTES

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
|    | Salmorejo de remolacha con sardina, velo encurtido y polvo de queso                          | 17 / Incl |
|    | Ensaladilla rusa de anguila ahumada sobre "Causa" limeña ligeramente picante                 | 18 / Incl |
|   | Burrata sobre un pesto de cilantro, tomate seco y aceituna kalamata                          | 19 / 1    |
|   | Jamón ibérico de bellota   | 32 / 14   |
|    | Steak Tartar de solomillo gallego con tostas de pan  | 23 / 5    |
|  | Tartar de patudo canario sobre ajoblanco y gel de uva  | 23 / 5    |
|   | Selección de croquetas caseras   | 14 / Inc  |
|  | Corazones de lechuga sobre una cama de remolacha, tomate, aguacate y manzana acida           | 16 / Incl |
|  | "Papa Bonita" revolcona, huevo cocinado a baja temperatura y torreznos                       | 17 / Incl |
|  | Vieira con espuma de un tofe de guisantes, polvo de jamón Ibérico y niebla de hinojo         | 24 / 6    |
|  | Tacos de lubina crujientes, mahonesa de pepino y toques de jalapeño acompañado de papa negra | 29 / 11   |



### COMPARTIENDO FELICIDAD

Los platos con este simbolo podran dividirse en dos platos.  
Suplemento 3€

# MELVIN

Martin Perasategui.

## ARROCES

Arroz de verduras locales	19 / Incl
Arroz de marisco estilo "señoret" con gamba roja	31 / 7
Arroz de la Dehesa, cerdo Ibérico y espárragos	22 / Incl
Risotto de pato y setas	24 / Incl

## PESCADOS

Pescado de nuestras costas sobre una ensalada fresca de apio bola y manzana, pure de hinojo y aire de remolacha	26 / Incl
Lomo de merluza a la brasa envuelto en finas láminas de tocino, sobre espinacas jóvenes trufadas y jugo ahumado	28 / 4
Pescados enteros a la brasa	
Subtropical (Alfonsiño, Bocanegra, Cherne)	70 Kg / 28 Kg
Oceánico (Besugo, Pargo, Rodaballo)	120 Kg / 48 Kg

(Consulta con nuestro equipo de sala la disponibilidad diaria)

# MELVIN

Martin Perasategui.

## CARNES

Lomo bajo vaca gallega con Dry Aged de 45 días	75/kg / 33/kg
T-bone vaca Simmental con Dry Aged de 45 días	85/Kg/ 43/Kg
Tournedó Rossini	39 / 15
Carré de cordero, ensalada de espárragos trigueros, salsifis con toques de limón y salsa de vino tinto	31 / 7
Cochinillo crujiente con chutney de pimientos asados, mermelada de piña y manzana en cocción griega	24 / Incl

Pregunte a nuestro equipo si desea acompañar su comida con alguna de nuestras salsa o guarniciones del día

## - POSTRES -

Pastel tibio de chocolate con crema helada de café y salsa de chocolate blanco	10 / 2
Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima	9 / Incl
Bizcocho de pistacho con su helado, crema de naranja y granizado de enebro	9 / Incl
Los quesos que le gustan a Martín	16 / 8

Selección de pan, mantequilla y aperitivo 4 € por persona

\*Incl. Platos incluidos en MP (media pensión)

Los precios están expresados en € y tienen IGIC incluido.

Para dietas especiales o en caso de intolerancias o alergias alimentarias (ej. Frutos secos), nuestro personal estará encantado de atenderle para elegir su menú