

# MELVIN

Martín Perasategui.

## ENTRANTES

- |  |           |
|--|-----------|
|  Salmorejo de remolacha con sardina, velo encurtido y polvo de queso  | 16 / Incl |
|  Ensaladilla rusa de anguila ahumada sobre "Causa" limeña ligeramente picante   | 17 / Incl |
| Jamón ibérico de bellota   | 28 / 10   |
|  Steak Tartar de solomillo gallego con tostas de pan de aceitunas kalamata  | 19 / 1    |
|  Tartar de patudo canario sobre ajoblanco y gel de uva  | 21 / 3    |
| Selección de croquetas caseras   | 14 / Incl |
|  Verduras de temporada con crema de vainas y jamón ibérico de bellota   | 16 / Incl |
|  Yema de huevo de corral bañada con una crema de hierbas y tocineta, velo untuoso, toques remolacha y queso ahumado | 15 / Incl |
|  Vieira a la brasa, tofe de guisantes y concentrado de sus corales, envuelto en un aire de hinojo                   | 23 / 5    |
| "Mare e Monti" Puntalette de carabinero con cerdo ibérico  | 22 / 4    |



### COMPARTIENDO FELICIDAD

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

# MELVIN

Martín Perasategui.

## ARROCES

Arroz de verduras locales	19 / Incl
Arroz de marisco estilo "señoret" con gamba roja	31 / 7
Arroz de la Dehesa, cerdo Ibérico con manzana	22 / Incl
Arroz negro con bacalao, toques de coliflor y cítricos	22 / Incl
Risotto de pato y setas	24 / Incl
Caldoso de pescado y marisco	28 / 4

## PESCADOS

Pescado de nuestras costas sobre una confitura de tomate y piquillos, pure de chirivía y salsa de kefir y coco	24 / Incl
Bacalao confitado con un pilpil de zanahoria y Txangurro a la donostiarra	25 / 1
Merluza de pincho albardada en finas láminas de tocino, salsa yodada de huevas de salmon, pack Choi y crujiente de espinaca y alga	26 / 2
Lubina en costra crujiente sobre gajos de papa negra al limón y cremoso de mojo verde	28 / 4

# MELVIN

Martin Perasategui.

## CARNES

Lomo bajo de vaca gallega con Dry Aged de 45 días	68/kg / 26/kg
Tournedó Rossini	36 / 12
Terrina de cordero, huesos de pasta fresca con duxelle de hierbas y puré de apio trufado	19 / Incl
Cochinillo crujiente con chutney de pimientos asados, mermelada de piña y manzana en cocción griega	21 / Incl

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

## POSTRES

Pastel tibio de pistacho, helado de vainilla y crema de jengibre	9 / 2
Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima	8 / Incl
Esponja de cacao 70% crema helada whisky, granizado, menta y judía verde	8 / Incl
Los quesos que le gustan a Martín	15 / 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