



**PEDA
LEANDO**

POR LA

TIE

RRUCA

ANCHOAS

en cuatro texturas: mantequilla,
emulsión, salazón y focaccia
15,40€

MAGANOS

en jugo de cebolla (según disponibilidad)
28€

MOLLEJAS

de lechazo glaseadas, jamón, patata y huevo
17,20€

REBOZUELOS ⬇

espuma de amanita y trufa de verano
24€

POCHAS DE ISLA

borono, papada ibérica y chorizo Alejandro
17,50€

CARABINERO ⬇

aguacate, calabaza, rocoto
y licuado verde
17,80€

RAVIOLI

de morcilla y rabo de toro en caldo lebaniego
16,80€

ALMEJAS ⬇

en salsa verde, albariño
y cebolletas frescas
23€

MACHOTE

flor de calabacín, rebozuelos
alioli de aromáticas y ensalada de brotes
23€

RODABALLO ⬇

berberechos, fideos de calamar
y jugo de sus espinas
23€

CABRITO ⬇

crema de patata, almendra empanizada
y calabaza
21€

COSTILLAR ⬇

de cerdo a la barbacoa,
su jugo y patata soufflé
17,20€

QUESOS ⬇

al corte con jalea de manzana y laurel
22€

UNA VUELTA EN BICI CILETA

JOSELITO

cortado a cuchillo y pan de coca a la brasa (100gr)
23€

OSTRA GUILLARDEAU

- al natural con gel de manzana y cremoso de limón y jengibre
- a la plancha con jugo dashi
5€/ unid

MINIAIRBAG

de queso Divirín y caviaroli de aceite
16€ (8unid)

CARPACCIO

de carabineros, oricios, guacamole,
aceituna verde y cebolla frita
21€

FOIE MICUIT

glaseado con naranja, confitura de sus pieles
y pan de nube caramelizado
17,80€

GAMBA ROJA

atemperada y crema de guindilla vasca
18€

VENTRESCA DE BONITO

refrito de citronela, ajo
y cebollino
17,20€

ARROZ

carnaroli con calamar,
jugo de pollo y socarrat
16,80€

BURRATA

de queso Idiazábal, aceituna líquida
tomate de huerta y aceite ahumado
18,60€

BACALAO Giraldo

brandada, callos de bacalao, huevo
y jamón Joselito
19,20€

LUBINA

a la sal y empanadilla de langostinos
en caldo de alga kombu
24€

PICHÓN

de Bresse en dos cocciones, bizcocho de remolacha
y cacao y jugo de cerveza Dougalls
21€

SOLOMILLO

a la brasa sobre patata,
tarta de amanita y cremoso de aromáticas
24 €

DE
VIAJE
POR EL
MUNDO
DULCE

YOGUR EN CUATRO TEXTURAS
cremoso/helado/ bizcocho/ algodón
fresas marinadas y gazpacho de albahaca
7,50€

TARTA DE QUESO
pâte sablée, cremoso de limón y menta,
sorbete de frutos rojos y chantilly de arándanos
7,50€

HOJALDRE EXTRAFINO
crema de limón caramelizada
y helado de jengibre
7€

**BIZCOCHO DE CERVEZA
DOUGALL'S**
plátano caramelizado, helado de pan tostado
mousse de chocolate y toffee de Lustau
8,50€

TARTA DE MELOCOTÓN
merengue italiano, crème brûlée
y helado de sidra
9€

SOUFFLÉ DE FRESAS
y vermouth rojo con helado de arroz con leche
9€
(15 minutos de preparación)

◆ – Platos adaptables para celíacos
o alérgicos al gluten bajo petición

Disponemos de una amplia variedad de platos
fuera de carta y de opciones para vegetarianos,
veganos, alérgicos, celíacos...

Si es su caso ¡háganoslo saber!,
estaremos encantados de ofrecerle platos
que sean de su agrado.

Pan Triticum 2,50€/ comensal

Síguenos!



[/restaurantelabicileta](https://www.facebook.com/restaurantelabicileta)



[@dosruedas](https://www.instagram.com/dosruedas)



www.labiciletafoznayo.com



DEGLUSTA

DEGUST TAPA

Menú degustación corto Semana del 15 de Agosto de 2017

—
Anchoa, aceituna líquida y ensalada-burbuja

—
Mejillón al vapor, velo de su agua y crema escabechada

—
Arroz inflado, remolacha, tartar de gambas y fresa

—
Ostra Guillaudeau, manzana y jengibre

—
Crema catalana de foie y cremoso de maracuyá

—
Gofre de bacalao y berenjena a la brasa

—
Torreznos de cochinillo y cremoso de rebozuelo

—
Huevo, jugo de champiñón y espuma de amanita

—
Arroz carnaroli, calamar y jugo de pichón

—
Taco de bonito atemperado con caldo de ajo y dashi

—
Sopa fría de frambuesas con tartaleta de fresas y limón

—
Dulces de la casa

- 47€ -

———— IVA incluido/bebidas no incluidas ————

DEGLIS TOUR

Menú degustación largo Semana del 15 de Agosto de 2017

—
Anchoa, aceituna líquida y ensalada-burbuja

—
Mejillón al vapor, velo de su agua y crema escabechada

—
Arroz inflado, remolacha, tartar de gambas y fresa

—
Ostra Guillardau, manzana y jengibre

—
Crema catalana de foie y cremoso de maracuyá

—
Gofre de bacalao y berenjena a la brasa

—
Torrezno de cochinitillo y cremoso de rebozuelos

—
Huevo, jugo de champiñón y espuma de amanita

—
Arroz carnaroli, calamar y jugo de pichón

—
Taco de bonito atemperado con caldo de ajo y dashi

—
Cabrito confitado, crema de patata, rebozuelo y almendra

—
Sopa fría de frambuesas con tartaleta de fresas y limón

—
Bizcocho de cerveza Dougall's, plátano, helado de pan tostado

—
Dulces de la casa

- 60 € -

— IVA incluido/bebidas no incluidas —