

LLEGGÓ

EL

OTOÑO

**PAPEDA
LELANDO**

POR LA

TIE

RURUCA

ANCHOAS

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

MOLLEJAS

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

POCHAS FRESCAS DE ISLA

borono, papada ibérica y chorizo glaseado
17,50€

VICHYSOISE

brandada de bacalao,
yema de huevo y jamón
16,80€

RAVIOLI

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

MACHOTE

al papillote en hoja de plátano,
refrito de guindilla y crudités
23€

RODABALLO 

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

COCHINILLO 

a la llama de tomillo,
agridulce de manzana y calabaza
24€

CONEJO "DE MONTE"

a las hierbas y pan de focaccia al ajillo
21€

SELECCIÓN DE QUESOS

al corte con jalea de manzana y laurel
22€

UNA VUELTA EN BICI CICLETA

CINCO JOTAS

cortado a cuchillo y súper-airbag
23€ (100gr.)

OSTRA GUILLARDEAU ⬇

guisada en mantequilla, hinojo, apio y pomelo
15€

ENSALADA DE PERDIZ

escabechada y paté de campaña
17,80€

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€

HONGOS BOLETUS

estofados, torrezno de cochinillo
y pilpil de bacalao
17,20€

LUBINA

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

BACALAO GIRALDO

al pil pil, callos de bacalao
y su brandada
19,20 €

PATO ⬇

guisado con moras al vinagre
y amanitas
19,80€

SOLOMILLO

en su holadre y crema de hongos
24€

PICHÓN

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

DE
VIAJE
POR EL
MUNDO
DULCE

YOGUR EN CUATRO TEXTURAS
cremoso/ helado/ bizcocho/ algodón
gazpacho de moras y pepino
7,50€

TARTA DE QUESO
al corte, sorbete de frutos rojos
y chantilly de arándanos
7,50€

HOJALDRE EXTRAFINO
crema de avellana
y helado de arroz con leche
7€

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

TARTA DE HIGOS
merengue italiano, crème brûlée
y helado de laurel
9€

SOUFFLÉ DE VERMOUTH
y helado de melocotón amarillo de Calanda
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



@dosruedas



www.restaurantelabicileta.com



DEGLUSTA

MENÚ DEGUSTACIÓN

6 de Octubre de 2017

—

Snacks

Cracker de trompeta de los muertos y coliflor

Gofre de lubina, coral de carabineros y alga nori

Yema de huevo, patata y jamón

Corte de foie micuit glaseado en naranja y zanahoria

—

“Ensalada mixta 2.0”

Ostra Guillaudeau guisada en mantequilla, hinojo y pomelo

Pochas de Isla, morcilla de año y chorizo glaseado

Arroz de boletus y pil pil de bacalao

Jibión en jugo de cebolla a la parrilla

Lubina a la sal, chirivía, niscalos y jugo de sus espinas

Pichón, bizcocho de remolacha y cacao y salsa de Dougall's

Bellini de melocotón amarillo y crema de limón

Tarta de higos, merengue y helado de laurel

Dulces de la casa

MENÚ 13 platos/ 65€ Iva Incluido

MENÚ 11 platos/ 50€ Iva Incluido