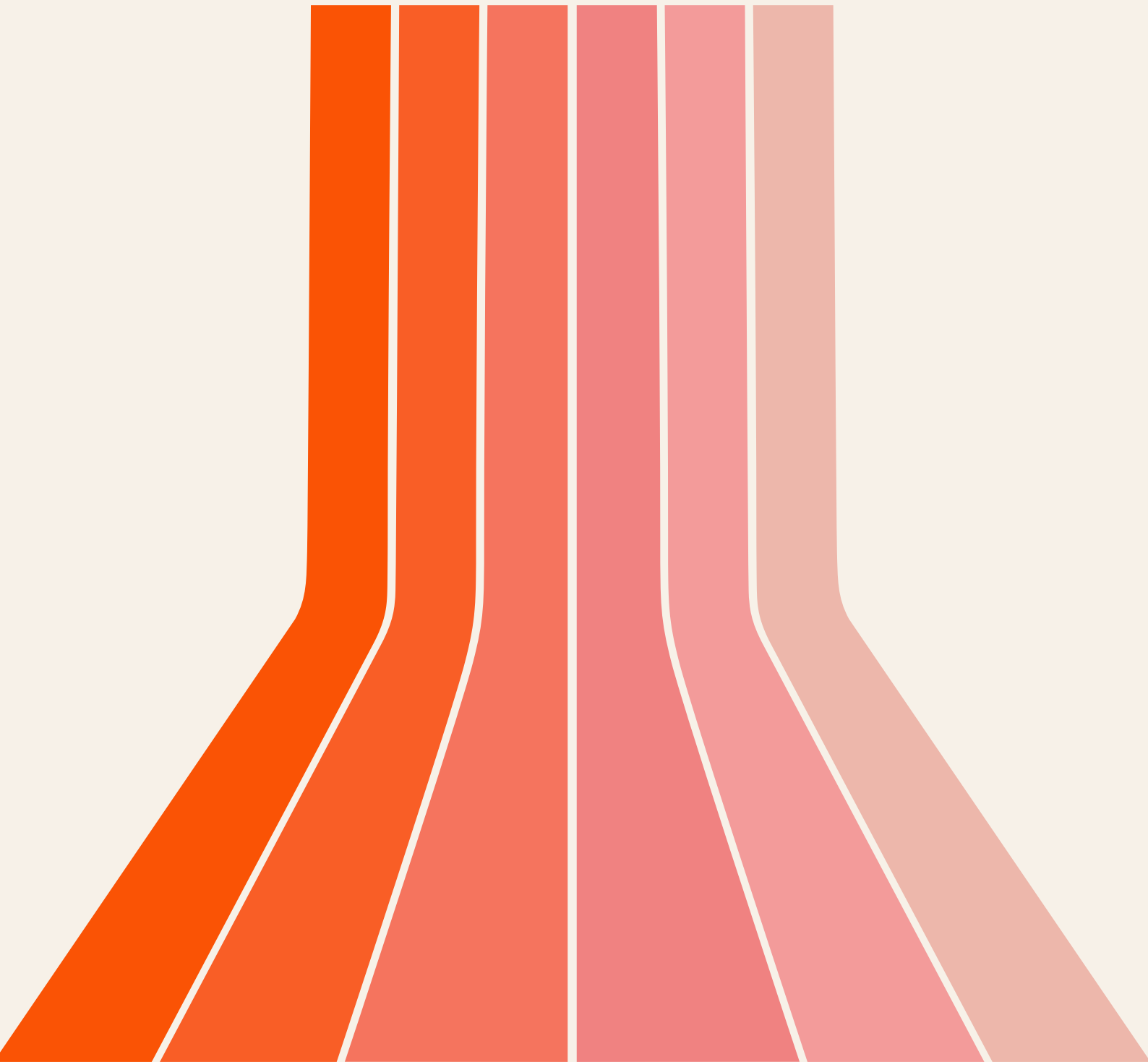


Perá  
Limónera  
DREAMING

# Carta de Verano

por Javier Mariscal





## Disfrutando del sol en pequeños bocados

**CROQUETA DE JAMÓN · 1,40€**   

**MINI LASAÑA FRÍA DE ATÚN · 5€**      
con mahonesa de escabeche

**SSAM DE LANGOSTINO · 6€**     

**BRIOCHE DE BOLOÑESA DE CHULETA · 4,50€**  
y mahonesa de soja con chips de patata



## Algo fresquito

**SALMOREJO CON SAL DE JAMÓN · 8€** 

**ENSALADA DE VINAGRES · 8 / 14€**    
Bonito, piparras, cebolla y anchoas

**SALPICÓN DE PULPO Y LANGOSTINOS · 18€**  

**ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL · 7 / 12€**





## Para compartir

**NUESTRAS BRAVAS - 6€**   

**HUEVOS ROTOS CON CECINA DE WAGYU - 14€**    
y foie rallado

**PULPO A LA GALLEGA - 18€**  
con cremoso de patata



**STEAK TARTAR EN MESA - 20€**    

**RAVIOLI DE RABO DE TORO - 16€**   



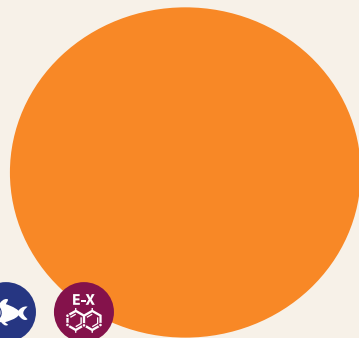
## Taquería

**VIEIRA & GAMBÓN (2UDS) - 9€**   
Taco sobre torta de maíz morado y vieira  
y gambón con flor de calabaza

**AGUJA A LA BRASA (2UDS) - 7€**      
Taco de aguja a la brasa



## Atunéate



**CEVICHE DE ATÚN · 21€**  

con emulsión de cilantro

**NITRO TARTAR DE ATÚN ROJO · 22€**   

**CARPACCIO DE ATÚN ROJO · 16€** 



## Vamos a la brasa

**PLUMA IBÉRICA · 18€** 

con mojo picón y patatas bravas

**NUESTRA BURGER · 13€**

Con mostaza de naranja y queso



**SOLOMILLO CON**

**SABAYÓN DE QUESO · 22€**  

& terrina de patata

**CHULETA DE**

**VACA RUBIA GALLEGA · 40€** 



## Vamos a la playa

**CHIPIRONES**

**EN SU TINTA · 14€**



**CALAMARES CON MAHONESA DE ADOBO · 14€**

al estilo Javier Mariscal



**PESCADO DE LA LONJA · €\*** 

frito o al horno

\* precio según mercado



## Postres

**PERA LIMONERA - 6,50€**



**TARTA DE QUESO - 6,50€**



**MANGO Y PIÑA CARAMELIZADO - 8€**

con crema de gengibre y coco



**TORRIJA, PASIÓN - 8€**

y helado de galleta



**TABLA DE QUESOS - 12€**



### LEYENDA



Gluten



Frutos de cáscara



Pescado



Granos de sésamo



Crustáceos



Apio



Soja



Huevo



Mostaza



Lácteos



Cacahuete



Moluscos



Dióxido de azufre y sulfitos

El equipamiento y la gestión actual de nuestra cocina no permite garantizar que no puedan encontrarse trazas de otros alérgicos o intolerancias no descritas.





Perla  
Limónera

DREAMING