



RESTAURANTE



El pescado para consumo crudo está sometido a congelación según legislación vigente  
En cumplimiento del reglamento 1169/2011, si desea información sobre alergias  
e intolerancias consulte con nuestro personal

*The fish, when served raw, is frozen according to necessary legislation.  
In reference with requisite 1169/2011, if you need information  
about allergies and intolerances, please consult staff.*

Tenemos a disposición la  
LISTA DE INGREDIENTES ALÉRGICOS  
A LIST OF ALLERGY INGREDIENTS IS AVAILABLE  
[www.restaurantem29.com/alergicos](http://www.restaurantem29.com/alergicos)



RESTAURANTE





## PARA EMPEZAR TO START

|   |     |
|---|-----|
| Ensalada de queso de cabra caramelizado, papaya, frutos secos y vinagreta de miel.<br><i>A salad of caramelized goats cheese, papaya, nuts and honey vinaigrette.</i> | 14€ |
| Chipironcitos fritos y alioli de lima.<br><i>Fried small cuttlefish and lime aioli.</i>   | 18€ |
| Infusión de ave de corral, verduritas y fideos.<br><i>Infusion of free range poultry, small vegetables and noodles.</i>   | 11€ |
| Crema tibia de zanahoria, perlas de mozzarella crujientes y aceite Arbequina.<br><i>Warm cream of carrot, crispy mozzarella pearls and Arbequina oil.</i>             | 11€ |
| Bastones de berenjenas andaluzas, miel de trufa y cremoso de queso.<br><i>Andalusia aubergine sticks, truffle honey and cream cheese.</i>                             | 13€ |

## NUESTROS PESCADOS OUR FISH

|   |     |
|---|-----|
| Filetes de lenguado meunière con una salsa de limón, alcaparras y trigo meloso.<br><i>Sole Meuniere fillets with lemon caper and honeyed wheat sauce.</i> | 30€ |
| Merluza con escalibada y aceite de perejil.<br><i>Hake with grilled vegetables and parsley oil.</i>   | 24€ |
| Bacalao con su brandada y espuma de patata trufada.<br><i>Cod brandade and truffled potato foam.</i>  | 23€ |



## LAS CARNES MEAT

|   |     |
|---|-----|
| Picantón con trigo meloso de verduritas.<br><i>Spring chicken with honeyed wheat and small vegetables.</i>  | 17€ |
| Canelón de cordero confitado a baja temperatura, matices lácteos y aceite trufa<br><i>Slow cooked, dairy shades lamb cannelloni confit and truffle oil.</i> | 19€ |
| Jarrete ternera con salteado de setas portobello y puré de calabaza.<br><i>Veal shank with sautéed Portobello mushrooms and pumpkin puree.</i>              | 24€ |

## POSTRES DESSERTS

|   |    |
|---|----|
| Lemon cake.<br><i>Lemon cake.</i>   | 7€ |
| Brownie templado con helado de choco blanco.<br><i>Warm brownie with white choco ice cream.</i> | 7€ |
| Tiramisú.<br><i>Tiramisu.</i>   | 7€ |
| Pantera rosa.<br><i>Pink panther.</i>   | 7€ |
| La declinación de la manzana.<br><i>The apple declination.</i>                                  | 7€ |