

Entrantes

Una anchoa del cantábrico;

sobre pan de pueblo tostado y mantequilla de trufa. 2,90

Ensaladilla de pollo asado

y patatas de Sanlúcar; con alioli de ajo confitado, mostaza verde y grissini al sésamo. 4,80

Pastel de cabracho y marisco;

con mayonesa de gambas y ensalada de brotes 7,50

Nuestras croquetas

de gorgonzola con alioli de dulce de membrillo. 6,80

Nuestras croquetas

de carabineros sobre salsa de tomate y albahaca 6,80

Unas papas bravas

a la amatriciana; con panceta italiana y cebolleta verde 6,50

Ceviche de langostinos

y mejillones con leche de tigre al maíz y cebolla roja encurtida. 7,80

Timbal de huevos rotos;

con guanciale crujiente, puré, papas babys y tartufata. 7,90

La lasaña de mi abuela lidia;

boloñesa a fuego lento durante 6 horas, mozzarella, parmesano y albahaca. 8,50

Terrine de foie

y chicharrones de Cádiz; con crema de queso viejo, chutney de limón y pan tostado 13,50

De la mar

Tartar de langostinos

con salmorejo de maracuyá y huevas de pez volador 9,50

Lomo de pez mantequilla

a la llama; con tallarines de apionabo y vinagreta trufada 10,50

Merluza de pincho

en salsa verde al Jerez; con langostinos y mejillones 8,90

De la tierra

Steak tartar de ternera

extremeña al momento; con regaña de pipas, rúcula, olivas y reducción de amaretto. 8,90

Solomillo de ternera nacional

a la Rossini: con Madeira, foie, algo de trufa y sus jugos. Guarnición del día a base de patatas. 11,90

Burguer

de vacuno en brioche de masa madre con mayonesa trufada, rúcula, parmesano y tomates secos. 7,90



panrallao

- by Jacopo Ovoli -

Menú infantil 6,50

Servicio, pan y picos
1,10 por persona

Pregunta por nuestros postres



CONTIENE
GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS
DE SÉSAMO

DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS

MOLUSCOS

ALTRAMUCES

Panrallao

Panrallaotapas

Panrallao vinos y tapas

www.panrallao.com