

Carta de Verano

2020

plaza
RESTAURANTE



Entrantes Fríos

- Ensaladilla Rusa Actualizada con langostinos cocidos al laurel y gressinis. 9,00 €
- Ensalada Cesar Plaza 6 "Crujientes lechugas, salsa casera del Chef, nueces bacon crispy" CON Pollo a la Brasa O Langostinos Cocidos. 9,50 €
- Ensalada de Queso de Cabra dorado con pipas, frutas rojas, pasas de la AXARQUIA, emulsión de MODENA y OPORTO. 9,50 €
- Gazpacho Tradicional Cocktail con un toque de SANDIA e ingredientes frescos de NUESTRA HUERTA. 6,50 €
- Carpaccio de Lomo en Orza atemperado, huevo roto, cebolla caramelo, foie y escalope de Jamón del Lugar. 10,50 €
- Tartar de Salchichón de la Alpujarra, nube de queso al romero, encurtidos, ligado con Vino MALAGA Virgen reducido sobre torta de arroz crujiente. 9,50 €
- Empanada Supreme de Pollo Cajún, pisto Riojano con huevo a la sartén, rúcula y Parmesano. 9,50 €

Entrantes Calientes

- Patatas Bravas Plaza 6 "Patatas gajo, espuma de salsa BRAVA CASERA, cebolla crujiente y Jalapeños". 9,50 €
- Nachos Ahumados, Pulled-Beef, bacon crispy, guacamole y quesos fondue "Espectáculo MEXICANO". 9,50 €
- Lascas de Pulpo a la BRASA, crema suave de patata y aceite Aromático de pimentón ahumado y germinados. 10,50 €
- Croquetas melosas de Langostinos PIL-PIL con salsa tártara y gambita frita. "AUTENTICA LOCURA". 9,50 €
- Risotto de setas de temporada con foie fresco y teja crujiente de Parmesano. "EL INTOCABLEEE!!!!". 10,50 €
- WOK de Verduras de NUESTRA HUERTA con Salsa TERIYAKI, sésamo tostado con: Lacas de POLLO O Langostinos Braseados XL. 9,50 €

Pescados Frescos de Nuestra Lonja de MOTRIL

- Calamar nacional a la Parrilla, Chimichurri, habitas mini y crujientes de IBÉRICO Puro de Bellota. 14,00 €
- Nuggets-Escalope de RAPE al Limón, Chutney de piquillos y Langostinos TEX-MEX. 10,50 €
- Taco de Bacalao crujiente frito con vegetales frescos THAI. 10,50 €

Preguntar por Nuestro "PESCAITO"

Fresco del Día.

Carnes a la Parrilla

- Del CERDO IBÉRICO D.O. GUIJUELO:
 - SECRETO IBÉRICO PURO de BELLOTA a la PARRILLA trinchado. 10,50 €
 - SOLOMILLO de CERDO IBÉRICO trinchado a la BRASA. 10,00 €
 - COSTILLAR de CERDO IBÉRICO a la PARRILLA Glaseado con salsa BBQ-BOURBON, cebolla crispy y piparras. 10,00 €



- De TERNERA Criada y Curada D.O. VALLE DE LOS PEDROCHES:
 - ENTRECOTE de TERNERA 300 Gr. a la BRASA. 12,50 €
 - CHULETON de TERNERA 500 Gr. a la BRASA Trinchado. 19,50 €
 - HAMBURGUESA de TERNERA 200 Gr., "Cebolla caramelo, rúcula, Queso Cheddar, Salsa GAUCHA" en PAN BURGUER RÚSTICO. 8,50 €
- SELECCIÓN DE ESPECIALIDADES:
 - Brocheta ALPUJARREÑA "Longaniza, Morcilla, Cebolla, Pimiento del Padrón" sobre Patatas a lo Pobre, Lascas de Jamón y Huevo Frito. 10,00 €
 - Rabo de Toro cocinado a BAJA temperatura con Vino de la ALPUJARRA e ingredientes de NUESTRA HUERTA.
 - Pincho Moruno XL a la BRASA con vegetales MINI y Patatas STEAK HOUSE. 9,50 €

Todos los días tendremos SUGERENCIAS fuera de CARTA de nuestro CHEF con los ingredientes de nuestra HUERTA de CULTIVO ECOLOGICO.

Todas nuestras CARNES van GUARNECIDAS con Patatas a lo Pobre y Pimientos del Padrón.

Postres

- Tiramisú Casero Enriquecido con MOKKA. 4,00 €
- Tarta Cremosa de Queso, Frutas Rojas GELIFICADAS y Base de BIZCOCHO y CHIA. 4,50 €
- Tarta Melosa de Aguacate y Plátano con Galleta de Almendra MARCONA. 4,50 €
- Golosos Chocolates en Texturas con Crujientes. 4,50 €
- Brownie Templado de Puro Chocolate Negro con Nueces. 4,50 €



Cualquier duda sobre alérgenos que pueda contener los ingredientes de nuestros platos, por favor diríjase a nuestro personal, que estamos encantado de informarle de todo lo que necesite.



PLAZA PÉREZ RAMÓN, 6.

(PLAZA AYUNTAMIENTO E IGLESIA)

TLF.: 858 990 217