



## Menú Cóctel

Precio: 45,00€

Estas son nuestras propuestas, elige los que más te apetezcan...

### Cremas

Salmorejo y gazpacho (clásico, fresas, cereza, melón, remolacha, etc.)

Leche de tigre con vieira y mango

Sopa thay al gusto (con langostinos, pacenta ibérica o pollo)

Crema de hongos con crujiente de ibérico

### Ensaladas en copa

Ensalada templada con changurro, chips de bogavante y espuma de curry

Ensaladita César con pollo crujiente y parmesano

Ensaladilla de gambas gaditana

Tomate cherry relleno de emulsión de ensalada líquida

Ensalada de bonito con verduritas y velo de escabeche

### Carpaccios y tartares

Tartar de tomate y aguacate con espuma de cilantro y lima

Tartar de vaca ecológica con chips vegetales

Tataki de atún rojo con ajoblanco

Ceviche clásico de dorada

Tiradito de bocarte con manteca de oliva y chips de ajo

### Mex

Burrito ranchero (ternera, guacamole y queso)

Flautas de maíz y camarones con guacamole

Rollito de atún rojo con jalapeños y rúcula

### Fritos, crujientes y más

Jamón ibérico con palitos de pan artesano y aceitumaca

# Restaurante Santa Luzía

---

Rabas de calamar fresco  
Patatitas bravas delux  
Patatitas baby gratinadas rellenas con bacalao skrey  
Buñuelitos de bacalao con alioli  
Saquitos crujientes de morcilla, manzana y piñones  
Anchoas de Santoña sobre coca de algas con pimiento verde confitado y mermelada de tomate

## Croquetas

De cocido montañés  
De jamón ibérico  
De rabo de toro  
De calamar en su tinta y sésamo  
De vegetales al Tío Pepe

## Mini hamburguesas

Hamburguesa de carne de Tudanca rellena de queso Dvirín con salsa sriracha y cebolla en texturas  
Hamburguesa de bonito con olivas y cebolla encurtidas  
Hamburguesa de pollo al cajún con queso cheddar  
Hamburguesa de vaca ecológica con queso, panceta y guacamole

## Brochetas

De pulpo con puré de patata al ají amarillo y crujiente de cebolla  
De langostino crujiente con frutos secos y vinagreta de moras  
De Pollo teriyaki

## Oriental

Luzi-roll crujiente con langostino crujiente, aguacate y mago  
Variedad de makis  
Nigiris de salmón y alga wakame  
Gyozas de mollejas con salsa de miso y mandarina

## Arroces

De picasuelos con emulsión de jengibre y té negro  
De matanza con manzana ácida licuada

# Restaurante Santa Luzía

---

De calamar y butifarra

Caldoso de nécoras

Pídenos tu arroz preferido y te lo preparamos con todo nuestro cariño

## Cazuelitas y guisos

Cocido montañés

Papas con choco y gambitas

Marmita luziera

Pídenos el guiso que más te guste o el potaje típico de tu tierra y te lo hacemos

## DeluxeELUXE (suplemento de 2€ por persona)

Tiradito de bogavante

Foie salteado con manzana ácida

Taco de chuleta al sarmiento con pimiento asado

Mini suquet de rodaballo

Cochinillo crujiente con pure de albaricoque y pack choi

Royal de foie y gelatina de tostadillo

Brocheta de solomillo con verduritas y queso Divirín fundido

## Postres

Hojaldre de mantequilla con helado de macadamia

Tarta de queso pasiego y frutos rojos

Cremoso de tres chocolates sobre crema de naranja y cardamomo

Carrot cake con mousse de queso pasiego y cacao

Cremoso de maracuyá, toffe, plátano confitado y helado de yogur

Imagina tu postre preferido y te lo hacemos...

## Bodega

Tinto D.O a elegir, Blanco D.O Rueda, cerveza Estrella Galicia, refrescos y agua mineral

Copas y cócteles todas a 6€ (excepto bebidas premium)

## Precios por persona

Elige 10 variedades: 45 € (IVA no incluido)

Elige 12 variedades: 54 € (IVA no incluido)

# Restaurante Santa Luzía

---

Elige 14 variedades: 60 € (IVA no incluido)

\*Por cada variedad más se incrementa 4.5€ por persona