



## Menús Restaurante Taplato Centro

*Para nosotros es un placer servirle*

**Calle Juan Rabadán 14, Tlfn de reservas 954975042**



- Para reservas en salón mínimo 4 personas.
- Las bebidas en espera no están incluidas en el precio del menú.
- La bebida del menú concluye con el servicio de mesa.
- Para reservas superiores a 10 personas, se cobrará un 20% el día de elección del menú



## **TAPLATO CENTRO**

### **Menú 1**

#### **TODO AL CENTRO A COMPARTIR**

Tomate de temporada con bacalao marinado  
Alcachofas de Cantillana plancha en su tallo con  
jamón ibérico

Verduras salteadas con jamón, queso de cabra y  
yema de corral

Risotto de setas

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de cacahuetes

#### **POSTRE**

Variado de postres navideños

#### **BODEGA**

Tinto Beronia, D.O. Rioja

Blanco, refrescos, cerveza

**38€** por comensal IVA incluido.



## **TAPLATO CENTRO**

### **Menú 2**

#### **ENTRADAS**

Tomate de temporada con bacalao marinado  
Tataki de atún con crema de aguacate  
Mejillones a la crema de gorgonzola

#### **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

Arroz caldoso marinero o de carrillera

#### **POSTRE**

Variado de postres caseros

#### **BODEGA**

Tinto Martínez la Cuesta, D.O. Rioja  
Blanco, refrescos, cerveza

**38€** por comensal IVA incluido.



## **TAPLATO CENTRO**

### **MENU 3 bufet**

**BUFET para reservas superiores a 30 pax.**

Ensaladilla de langostinos

Paté casero en tostas

Salmorejo con jamón

Sardinas ahumadas con foie plancha y mermelada  
de tomate

Adobo sevillano

Buñuelos caseros de langostinos

Setas con huevo de codorniz y parmentier de trufa

Solomillo al whisky con jamón ibérico

### **POSTRES**

Variado de pastelería

### **BODEGA**

Tinto Martínez Lacuesta D. O. Rioja

Blanco, refrescos, botellín de Cruzcampo

**42€** por comensal IVA incluido.



## **TAPLATO CENTRO**

### **Menú 4**

#### **TODO AL CENTRO A COMPARTIR**

Cogollos con ventresca de atún y pimientos  
caramelizados  
Tosta de anchoa del cantábrico con queso azul  
Tataki de atún con crema de aguacate  
Revuelto marinero con huevos de corral  
Samosa casera de carrillera con espuma de patata

#### **POSTRE**

Surtido navideño

#### **BODEGA**

Tinto Nuntius, D.O. Rioja  
Blanco, refrescos, cerveza

**40€** por comensal IVA incluido.



## **TAPLATO CENTRO**

### **Menú 5**

#### **ENTRADAS**

Steak tartar ibérico  
Timbal marinero con huevos de corral  
Samosa casera de carrillera con espuma de patata

#### **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

Lomo de corvina con muselina de ajo negro  
O  
Presa ibérica con crema de cacahuetes.

#### **POSTRE**

Variado de postres caseros

#### **BODEGA**

Tinto Martínez la Cuesta, D.O. Rioja  
Blanco, refrescos, cerveza

**40€** por comensal IVA incluido.



## **TAPLATO CENTRO**

### **Menú 6**

#### **TODO AL CENTRO A COMPARTIR**

Steak tartar ibérico  
Carpaccio de langostinos con carbonara de  
mejillones y alga crujiente  
Samosa de carrillada ibérica con espuma de patata  
Bacalao con crema de calabaza al curry y  
zamburiña  
Solomillo de ternera

#### **POSTRE**

Variado de postres caseros

#### **BODEGA**

Tinto Biga Luberri, D.O. Rioja  
Blanco, refrescos, cerveza

**52€** por comensal IVA incluido.



## **TAPLATO CENTRO**

### **Menú 7**

#### **ENTRADAS**

Jamón y lomito ibérico de bellota  
Sardina ahumada premiun en aceite de oliva ud.  
Carpaccio de langostinos con carbonara de  
mejillones y alga crujiente  
Tataki de atún con crema de aguacate  
Bacalao con crema de calabaza al curry y  
zamburiña

#### **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

Lomo de corvina con muselina de ajo negro  
O  
Lomo bajo de ternera

#### **POSTRE**

Helado de yogurt, crumble y coulis de frutos rojos

#### **BODEGA**

Tinto Conde de San Cristóbal , D.O. Ribera del  
Duero  
Blanco, refrescos, cervezas

**55€** por comensal IVA incluido.