

# PEDRO NOLASCO

RESTAURANTE

*La naturaleza nos sugiere lo mejor de la temporada.  
De nuestros mercados nos llegan sus mejores viandas,  
hierbas frescas, pescados tersos y brillantes...,  
y son preparados siempre con el máximo  
respeto y humildad  
¡Bienvenidos a nuestra casa!*

## COMPARTIR ES VIVIR...

Jamón ibérico 100% bellota.....	21,00 €
con tosta de pan de cristal	
Selección de quesos km0.....	18,00 €
Steack tartar de lomo bajo de vaca.....	15,00 €
con salsa de yema y mostaza	
Ensaladilla Pedro Nolasco.....	12,00 €
Alcachofa a la brasa con tempura.....	9,00 €
de hiervas aromáticas y jamón	
Nuestra croqueta cremosa.....	9,00 €
de jamón ibérico y panko frito	
Guisantes con Pil-Pil y yema curada.....	12,00 €
con virutas de jamón	
Ravioli de calamar con	10,00 €
cebolla caramelizada y changurro	
Berberechos a la brasa.....	14,00 €
con caldo de jamón ibérico	
Pulpo a la brasa con parmentier.....	12,00 €
de patata a la gallega	

## PESCADOS DE LA LONJA...

Corvina al Grill con habas tiernas.....	21,00 €
emulsión de piquillo y espuma de hinojo	
Bacalao a la brasa con repollo, trompetas.....	24,00 €
de la muerte en mantequilla ahumada	

## NUESTROS ARROCES...

Arroz con grelos y sepia .....	22,00 €
Arroz con cardo y perdiz.....	23,00 €

## CARNES DE NUESTRAS DEHESAS...

Secreto ibérico con manzana asada.....	22,00 €
con salsa aromática al jerez	
Rabo de toro con trinchat y demiglace.....	25,00 €
con vino de pañuelo	
Solomillo de vaca al sarmiento de viña.....	27,00 €
con escalivada con salsa Nomad	

Pan artesano y servicio .....	3,00 €
-------------------------------	--------

\* Todos los precios incluyen IVA

\* Carta de alérgenos disponible. Solicítela a nuestro personal.

\* Todos los pescados que se consumen en crudo han sido previamente congelados a -60°C.