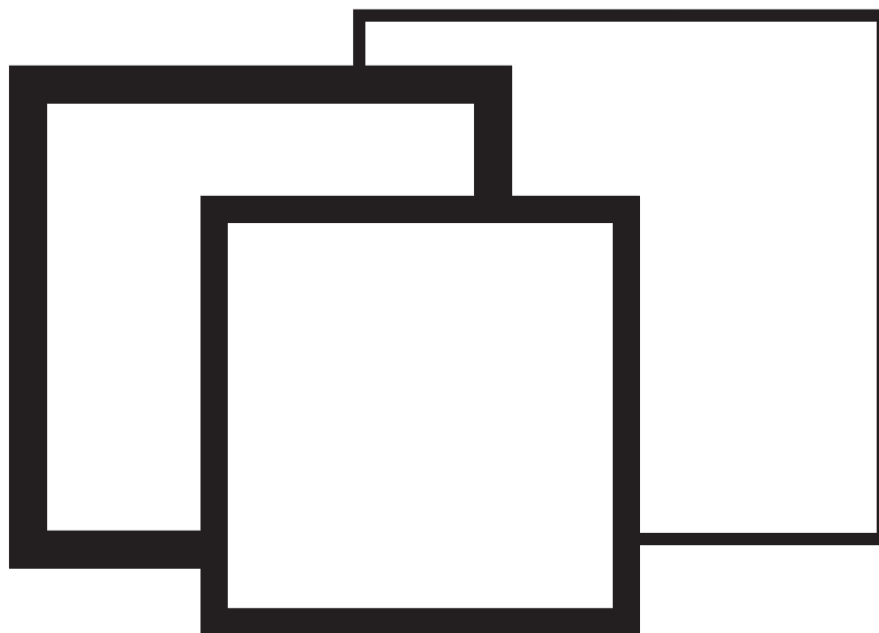


CARTA

2023



La Galería
DE LA MIRADA

ENTRANTES

MARISCOS Y PESCADOS FRESCOS DE LONJA

Gamba roja a la plancha o hervida.	S/m
Quisquilla hervida con agua de mar.	10€/100 gr
Ostras perla negra nº2.	4,90€/unidad
Carabineros a la plancha o hervidos.....	S/m
Zamburiña a la plancha con gel de limón.	3,50 €/unidad
Lubina a la sal	75 €
Gallo pedro frito	s/m
Dorada a la sal	s/m

NUESTRAS LATAS

Anchoas con mantequilla.	18,90€
Anchoas con aceite de oliva (0,0).	18,90€
Berberechos Cambados.	18,95€
Mejillones escabeche.	10,90€
Navajas Cambados.	10,90€
Caviar negro beluga. 10 gr.	38€

ENTRANTES FRÍOS

Almendras y aceitunas.	2,80 €
Jamón ibérico bellota	21,50 €
Tabla de quesos internacionales.	18 €
Surtido de salazones.	18 €
Ceviche de corvina thai en su coco ,.....	23 €
Tartar de atún rojo Balfegó y sus algas.	22 €
Tabla de embutidos caseros de alicante.	12 €
Ensaladilla de salmón curado con ajo asado y puerro.	12 €
Nuestra marinera "La galería".	4,5 €
Tartar de gamba roja con crema de pistacho y ajo asado.	23 €

ENTRANTES CALIENTES

Pan a la brasa con tomate y alioli	4,20 €
Croquetas de cigala y calamar con mayonesa kimchie y cecina de vaca.	3,50 €/unidad
Croqueta de rabo de toro con lamina de atún rojo.	3,50 €/unidad
Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de soja	3,50 €/unidad
Alcachofa rellena de rabo de toro, curry amarillo con maridaje de jerez.	9 €/Unidad
Huevos trufados,patata confitada, lascas de parmesano,jamón y foie.	18 €

Calamar plancha salteado con setas y trufa.	17 €
Calamar andaluza con mayonesa de kimchie	17 €
Pulpo al horno estilo mi abuela.	17,90 €
Almejas con salsa de curry verde y cebolla encurtida.	18 €
Tempura de gambón con mayonesa de huevas.	16 €
Canelón de confit de carrillera de cerdo ibérico con salsa boletus.	18 €
Tallarines frescos fruti di mare con bogavante y sepia.	20 €
Mollete de curry y cebolla con costilla de cerdo y pico de gallo.	12 €/2 unidades.
Gambas roja al ajillo.	s/m
Gamba con sobrasada y ajo tierno.	s/m
Navajas al pil pil con ajo negro y sriracha.	3,5 €/1 unidad.
Gyozas de pollo	12 €
Gyozas de verdura	12€

ENSALADAS

Ensalada cesar con pollo macerado con su manzana confitada.	13,50 €
Ensalada tomate y salazones.	17 €
Ensalada la galería de la mirada	12 €
Ensalada de tomates cherry escabechados con pesto de aceituna negra, jamón de pato y queso de cabra.	13 €

PESCADOS

Parpatana de atún rojo Balfegó a la brasa.	23 €
Rodaballo a la plancha con parmentier de chirivía y salsa de plancton.	22 €
Tataki de atún rojo con sus algas.	22 €
bacalao al pilpil con pimientos rojos a la brasa.	23 €
Dentón salvaje con crema de esparrago y pesto de rúcula.	28 €

CARNES

Solomillo a la plancha con salsa de boletus.	25 €
Entrecote a la brasa con salsa a la pimienta.	24 €
Entrecote black angus (300 gr) con salsa pimienta.	23 €
Paletilla de cordero a baja temperatura	27 €
Salteado Solomillo trinchado con boletus y shitaki.	19 €
Costilla de vaca rubia a la brasa con su salsa.	21 €
Chuletón de vaca madurada.	59 €/KG
Presalada ibérica bellota con parmentier de trufa.	23 €
Pollo coquelet al limón.	18 €

ARROCES

*Mínimo 2 personas.**

En paellera tradicional

Arroz de carabineros.*	19,50 €
Caldero de bogavante.*	21 €
Arroz de presa ibérica con setas y foie.*	14,50 €
Arroz de costilla ibérica con garbanzos.*	12,50 €
Arroz negro con sepia.*	12,90 €
Arroz de costilla de cordero a baja temperatura.*	17€

Individuales

Rissoto de guisante, quisquilla , atún y trufa negra.	18 €
--	------

En llanda.

Arroz de presa ibérica con setas y foie.	14,50 €
Arroz de marisco.	14,50 €

POSTRES

Tarta de queso al horno y su tierra.	7 €
Bombón helado de tarta de manzana.	7 €
Sorbete de maracuyá, mango, aromáticos y piña.	6,50 €
Torrija de pan de croasant con helado de leche merengada.	7 €
Surtido de helados caseros.	7 €
Maíz y chocolate.	7 €
Petit four.	7 €

“Una comida sin postre, es como un traje sin corbata.”

¡Disfrútalos!

MENÚ DEGUSTACIÓN

“Disfruta de nuestra mejor experiencia gastronómica”

SNACKS

Bombón líquido de gilda, mayonesa de anchoas y lubina encurtida.

Mousse de mejillón escabechado con Vermuth.

Bola crujiente de ensaladilla de salmón.

PLATOS INDIVIDUALES

Navaja al pil pil con sriracha y ajo negro.

Canelón de carrillera de cerdo ibérico con salsa de boletus.

Mollete de curry y cebolla con costilla de cerdo y pico de gallo.

Presalón ibérico bellota con parmentier de trufa.

PRE PROSTRE

Sorbete de maracuyá, mango, aromáticos y piña.

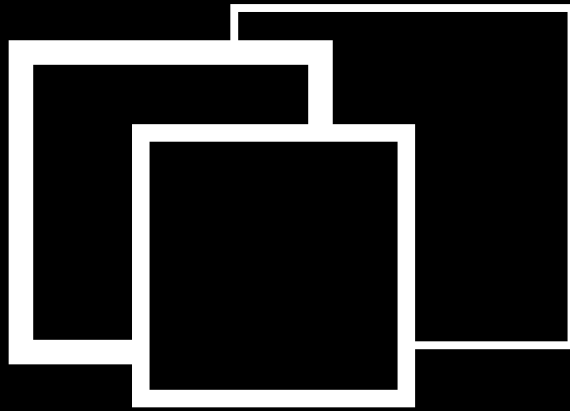
PROSTRE

Maíz y chocolate.

Petit fours y café.

59 € / persona.

P.V.P Bebida no incluida



La Galería DE LA MIRADA

"Para mi no hay un gran chef, sino un gran equipo"

