

BE|BER

CO|MER

GO|ZAR

QUE|RER

SEN|TIR



carta nº 002

EN PLAN PAN

NUESTRO BOLLO DE PAN ^(G, L, S)

2,2

No deberías dejar de pedir nuestro pan de coca para mojar en todas las tapas, lo tenemos del día, y si le das un golpe de horno o tostadora mejor! se puede congelar y sigue estando bueno.

PAN TUNEADO CON PANCETA IBÉRICA Y TRUFA ^(G, L, S)

4,5

Imagina nuestro pan de coca... ¿ya? ahora imagina que lo pintamos con aceite de trufa, escamas de sal y lo acabamos con lonchas finísimas de panceta curada ibérica. Viene cortada a 1/4 y uno sabe a poco ¡quedas advertido!

FRÍO, FRÍO

UNA ENSALADA CAPRESE SIN TOMATE NI MOZZARELLA ^(L)

8

Pues una versión a nuestro rollo muy original. ensalada de queso fresco de autor, zanahorias escabechadas en lugar de tomates, albahaca y rúcula. El propio escabeche de aliño con AOVE.

ENSALADILLA DE ANGIULA AHUMADA CON PICOS - 250G - ^(G, H, P, S, S, S)

6

Está entre los tops, la ensaladilla de toda la vida a la que añadimos anguila ahumada y una salsa dulce de pimientos asados a la brasa. se elabora cada día, así que más fresca no se puede.

BOQUERONES MUY RICOS ^(P, S)

7

Boquerones frescos, caseros y marinados suavemente para conseguir delicadeza en su carne y mucho sabor. Aliñados con ajo, perejil, cebolla roja y aceitunas.

COCA AMB TONYINA PERO BONITA ^(G, H, P, S, S, FC, S, E)

7

Que no te la cuenten, no es lo que parece... la receta de toda la vida al revés. Una masa de coca casera con nuestro toque, lomos frescos de bonito curados en sal, mayonesa de atún de lata, cebolla confitada y piñones, todo bien puesto pero mal puesto.

AGUACATE CON SALMÓN Y CAVIAR ^(P)

6

Juntamos una especie de guacamole cremoso, salmón ahumado, un toque de yogur y rematamos con caviar de arenque. Un trampantojo muy rico.

BE|BER

CO|MER

GO|ZAR

QUE|RER

SEN|TIR



carta nº 002

EN ZAPATILLAS

(Recomendadas
para 2 personas,
tamaño 18x12cm)

En PRO|BAR nos gusta reinterpretar los conceptos clásicos de bar y este año además, nos toca reinventarnos una vez más, nuestra versión más gozosa de los bocatas de bar, un zapatillazo de 18cm de largo y 12cm de ancho, equivalente a una talla 40 de zapato, nada más y nada menos

Su nombre se debe al origen italiano de su masa: ciabatta, chabata o pan chapata y su parecido al de una zapatilla: un pan muy ligero debido a su larga fermentación y alto contenido de humedad. Nuestra ciabatta comienza a elaborarse con al menos un día de anticipación preparando la masa madre y durante el proceso se evita sobretrabajar la masa, tratándola suavemente (como si acariciaras a un bebé) para no romper sus preciadas burbujas de aire.

Una vez tenemos ese increíble punto de partida que mejor que rematarlo con una combinación brutal de ingredientes que harán de cada bocado un espectáculo solo apto para disfrutones

ANTES MUERTA QUE SENCILLA (G, H, L, S, S)

12

Nuestra zapatilla más sana, planchada con AOVE, rellena de queso fresco de autor, láminas de aguacate, rucula, tomate fresco en rodajas, puré de aceitunas negras y mayonesa.

BIKINI CAPRICHOSO (G, L)

14

¿Qué sucede cuando juntas entre dos panes lacón y tetilla gallegos, un corazón de alcachofas y mantequilla de trufa negra? pues que tienes una mezcla de sandwich mixto y pizza caprichosa que es para llorar!

BAR BURGUER (G, H, L, S, S)

16

Para este reto nuestra inspiración es que menos es más. Buen pan planchado, hamburguesa a la parrilla con la técnica "smash" de vaca fresca txoguitxu, salsa secreta, queso tetilla, pepinillo, lechuga y cebolla "asustada".

ZAPALETILLA DE CORDERO (G, L)

18

Tras el éxito de nuestra paletilla de cordero navideña, llega la zapaletilla. Confitamos 12h el cordero, se deshuesa y se asa, junto con setas y su propio jugo. hacemos una catalana con el pan y el tomate fresco rallado y refrescamos con escarola de invierno. ¡Estratosférica!

PEPITO PLUMA (G, L, S, S)

18

¿Os acordáis de nuestro "ihola don Pepito!, ihola don José!?" Pues aquí José se va a poner las botas con su amigo. Pluma de cerdo ibérica a la parrilla, mayonesa de jamón ibérico y pimientos verdes fritos.

PATATAS "DE LUJO" (G)

3,5

Patatas de río crujientes, cocidas, aderezadas y fritas. Ideales para acompañar tus zapatillas.

BE|BER

CO|MER

GO|ZAR

QUE|RER

SEN|TIR



carta nº 002

**CALIENTE,
CALIENTE**

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE "MANU" (G, H, L)

2,2 ud

Nuestra croqueta fué finalista a mejor croqueta del mundo en 2019. Cremosas, fluidas y muy sabrosas. ¿cuántas te ponemos?

PULPO DE MONTE CON PURÉ PATATA A LA GALLEGA (L)

6,5

Nuestra oreja de cerdo adobada tratada como un pulpo a la gallega. a partir de patatas hervidas elaboramos un pure con leche y lo montamos con mantequilla y aceite de oliva virgen extra. Rematamos con aceite de ajos y pimentón.

LA TORTILLA DE MANOLO EL CHURRERO (H, E)

7

Está la tortilla de patatas y la nuestra, con papas hechas por Manolo, el churrero de San Juan, un poquito de cebolla y enriquecida con extra de yema de huevo: jugosa al estilo betanzos.

EL CANELÓN DEL TRINCHAR (G, L, FC)

8

Una receta mítica de Juan Mari Arzak y el restaurante El Faro de Cádiz que la hemos adaptado para que la disfrutéis como enanos. la acompañamos de regañás de las güenas.

CUBO KID (G, L)

5,5

No podíamos dejar a un lado al cubo preferido de los más peques: patatas fritas con nuggets de pollo y croquetas de jamón.

**EL FINAL
PERFECTO**

TARTA DE QUESO ESTAMPADA (G, H, L)

4,5

¡Qué gran día el que dimos con esta receta! la tarta de toda la vida despedazada, el relleno de la tarta con 4 quesos, la masa sable, galleta sublime de mantequilla y nuestro guiso de frutos frescos rojos para acabar de rematar.

COULANT DE CHOCOLATE (H)

4,5

No puede haber un postre que no sea de chocolate y paro eso está nuestro coulant apto para celiacos, sin lactosa. Elaborado con harinas de arroz y castaña, con núcleo de chocolate! Para chuparse los dedos. Calienta el coulant 20 segundos al micro y si tienes algun helado en casa, los mezclas.

Manual rápido del buen comer en casa

Hemos adaptado nuestros clásicos y elaborado nuevos para llevar el disfrute más allá de nuestras puertas. Come de esta carta, contiene pasión, amor y sonrisas. No todo es lo que parece, déjate sorprender y goza.

Si eres alérgico no te preocupes, adaptamos los platos para que los puedas comer, te ayudaremos a pedir lo que te apetezca. ¡Ojo! cumplimos la ley 1169/2011 y tenemos a tu disposición toda la información alimentaria.

A-Apio / AL-Altramuces / C-Cacahuets / E-Embarazadas / FC-Frutos de Cáscara / G-Gluten / GS-Granos de Sésamo / H-Huevo / L-Lácteos / M-Mostaza / MO-Moluscos / P-Pescado / S-Sulfitos / SJ-Soja

¡Ah!! y todos los precios incluyen el dichoso I.V.A.

CO|MER

BE|BER

GO|ZAR

QUE|RER

SEN|TIR



carta n° 002

LOS VINOS DE ESTA CASA Y DE LA TUYA

RIAS BAIXAS	EL PROBAREÑO (BLANCO) ALBARIÑO	9,5
JUMILLA	LA PROBAREÑA (TINTO) MONASTRELL	8
ESPUMOSOS		
PENEDÉS	MARÍA CASANOVAS BRUT DE BRUT	11
BLANCOS		
ALICANTE	ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY	10
ALICANTE	TARIMA MEDITERRÁNEO MERSEGUERA Y MOSCATEL	10,5
ALICANTE	VIIGNIER TOSTADO LENTO VIIGNIER	13
MONTERREI	TERRAS DO CIGARRON GODELLO	10
RUEDA	REY SANTO VERDEJO	9
ROSADOS		
NAVARRA	CHIVITE ARZAK GARNACHA Y TEMPRANILLO	11

CO|MER

BE|BER

GO|ZAR

QUE|RER

SEN|TIR



carta n° 002

TINTOS

ALICANTE	ENRIQUE MENDOZA MONASTRELL Y MERLOT	12
ALICANTE	TARIMA HILL MONASTRELL	11
ALICANTE	FINCA COLLADO SYRAH	9,5
BIERZO	PIZARRAS DE OTERO MENCÍA	9
PRIORAT	RED BAT GARNACHA Y CARIÑENA	14,5
RIBERA DUERO	MAS CHULO QUE UN 8 TEMPRANILLO	10
RIBERA DUERO	SEMELE MERLOT Y TINTA FINA	13,5
RIOJA	BAIGORRI CRIANZA TEMPRANILLO	15

REFRESCOS Y CERVEZAS

COCA COLA 50 CL.	2
COCA COLA ZEROZERO 50 CL.	2
FANTA 50 CL.	2
NESTEA 33 CL.1,85	2
MAHOU CLÁSICA 50CL.	2
MAHOU SIN 33CL.	1,60

Manual rápido del buen beber

Escoge de esta carta, disfruta de cada trago, brinda por un buen motivo y si no se te ocurre ninguno, nos lo podemos inventar.

Se trata de disfrutar, aquí no hay protocolo ni existen reglas, valen tanto copas de cristal como vasos de plástico.

Si eres alérgico a los sulfatos trataremos de ayudarte así que pregunta por algún vino natural.

En esta carta tampoco se nos ha olvidado incluir el dichoso I.V.A.