







Entrantes



Petisú

De pimienta asado relleno de rabo de toro, parmesano 3,50€  

La tortillita

Que quería ser postre: gofre de gambas 6,90€    

Sardina

Curada y tostada sobre babá ganoush de berenjena. 6,50€  



Ensaladilla

De cola de langosta, huevo y verduras encurtidas. 10,90€   



Borriquete

En tartar con mango templado con chírlas. 15,90€  



Tataki

De lomo ibérico bellota (País de Quercus), granizado de mostaza. 14,90€  

Saam

De riñones de cordero lechal tostados al wok, beurre blanc de amontillado y camarones fritos 7,80€  



Ternera

Punta de solomillo, salsa mandoble foie de pistacho y setas de temporada. 11,90€  

Tartar

De gambón sobre crujientes de pollo y lima. 8,50€ 

Chípirones

Al wok, pesto rojo de almendras, beurre blanc de pescado tostado y portobello, 12,90€  



Casi la totalidad de los platos son adaptables para intolerancias y alergias. Hágalo saber al servicio de sala y adaptaremos las recetas del menú acorde a sus necesidades. Solicite nuestra ficha de alérgenos.

Disponemos de pan sin gluten.






Todos nuestros productos de pesca han sido congelados al menos durante 24 horas, atendiendo al real decreto 1420 de 2006.

Pescados y mariscos

Salmonete y arroz

Negro de chípirones y ají amarillo. 15,50€  

Lomo de Caballa

Con fritura de maíz, salsa cantonesa y yema. 9,90€     


Dorada

Al horno, espuma de su guarnición con caldo ichiban dashi y tirabeques tostados al wok. 16,90€ 

Lasaña



Crujiente de gambones, bechamel de coral de sus cabezas y hongos, wonton frito, parmesano 14,90€   

Cocochas



De bacalao, su brandada y gazpachuelo de ají amarillo. 17,95€  

Carnes




Carrillada

De vaca a baja temperatura, col wok y crema de coliflor. 16,90€  

Cordero lechal

Jarrete confitado, con cremoso de zanahoria y queso de cabra 14,90€  

Ciervo

Solomillo con guiso de setas de temporada con soja y boniato. 18,50€   

Ternera Morucha

Lomo bajo con guarnición de cebollitas glaseadas y patata (Salmanca, 250 gr. Aprox) 21,50€ 

Cochinillo Lechal

Costillar (País de Quercus), puré de patatas, manzana reineta y salvia. 16,50€

Casi la totalidad de los platos son adaptables para intolerancias y alergias. Hágalo saber al servicio de sala y adaptaremos las recetas del menú acorde a sus necesidades. Solicite nuestra ficha de alérgenos.

Disponemos de pan sin gluten.


Todos nuestros productos de pesca han sido congelados al menos durante 24 horas, atendiendo al real decreto 1420 de 2006.

TEMPUS FUGIT

RESTAURANTE

Los postres y sus vinos.



Frutos rojos

En escabeche dulce, yogurt y jengibre. 5,50€ 



Muerte por chocolate

Frutos rojos y sorbete de almendras. 7,50€  



Torríja

Caramelizada con helado de vainilla y miel de flores. 5,90€  

Palomitas

Bizcocho con toffe de cerveza, bacon caramelizado y chantillí de vainilla 6,50€  

El Marqués

Natilla de coco, bizcocho genovés, sorbete de manzana y salvia, cristal de miel. 5,90€  

Vinos de sobremesa

Vino de naranja, Pedro Ximénez aromatizado con piel de naranja 2,90€

Chateau Closiot, Sauternes-Barsac, Semillon, sauvignon gris y muscadelle (medalla plata Bruselas 2008) 6,50€

San Emílio, Pedro Ximénez 4,50€

Cardenal Mendoza, solera gran reserva, brandy 5,50€

Carlos III, brandy 3,50€

Victoria nº2, moscatel de Alejandría 4,90€

Oporto Grahams, Valle del Douro (Portugal) 4,50€

Casi la totalidad de los platos son adaptables para intolerancias y alergias. Hágalo saber al servicio de sala y adaptaremos las recetas del menú acorde a sus necesidades. Solicite nuestra ficha de alérgenos.

Disponemos de pan sin gluten.

Todos nuestros productos de pesca han sido congelados al menos durante 24 horas, atendiendo al real decreto 1420 de 2006.

Servicio de pan 1,60€

Blancos

- ATUNA V.T Cádiz, chardonnay 3,00 / 17,00*
- JUAN GIL MOSCATEL SECO, D.O. Jumilla, moscatel grano menudo 2,50 / 13,00*
- NISIA D.O. Rueda, verdejo 3,00 / 17,00*
- ENTREMARES V.T. Extremadura, semidulce 2,60€ / 13,50€*
- TARANTO D.O. Rueda, verdejo Ciudad Real (orgánico, apto para veganos)
2,50€ / 13,00€*
- MARQUÉS DE CÁCERES, Excellens, D.O. Rueda, Sauvignon blanc 2,90€ /
17,00€*
- LA CARMINA D.O. Rías Baixas, albariño 3,00€ / 17,00€*
- SERRA DA ESTRELA D.O. Rías Baixas, Albariño 2,70€ / 16,00€*
- GORKA IZAGIRRE JOVEN, D.O. Bizkaiko Txakolina, Txakoli (Vizcaia),
hondarrabi zuri- hondarrabi zerratia 3,20€ / 17,50€*
- AVANCIA CUVEE DE O GODELLO D.O. Valle de Valdeorras, godello 22,00€*
- FILITAS Y LUTITAS, Moscatel Axarquía 25,00€*
- FORLONG AMIGO IMAGINARIO V.T. Cádiz, Palomino envejecido en botas de
oloroso 30,00€*
- EL PARAGUAS D.O. Ribeiro, treixadura, godello, albariño 33,00€*

Rosados

- BRECA ROSÉ D.O. Valdeorras Garnacha de Aragón, 2,70€ / 14,50€*
- PERLARENA D.O. Toro, Tinta de toro, syrah, verdejo 17,50€*

Casi la totalidad de los platos son adaptables para intolerancias y alergias. Hágalo saber al servicio de sala y adaptaremos las recetas del menú acorde a sus necesidades. Solicite nuestra ficha de alérgenos.

Disponemos de pan sin gluten.

Todos nuestros productos de pesca han sido congelados al menos durante 24 horas, atendiendo al real decreto 1420 de 2006.

Tintos

CARA CEPA V.T. Cádiz, tintilla de Rota-syrah-petit verdot 2,95/ 20,00€

GARUM V.T. Cádiz, merlot-syrah-petit verdot 3,50€ / 22,00€

MARGARITO Y AMAPOLO, V.T. Cádiz, tintilla de rota y petit verdot 30,00€

MONTELAGUNA D.O. Ribera del Duero, crianza 6 meses, tempranillo 2,90€ / 20,00€

MALANDAR D.O. Ribera del Duero, crianza 8 meses barrica, 4 meses botella, tempranillo 2,90€ / 20,00€

EL BUSCADOR D.O. Rioja, garnacha tinta, tempranillo 2,90€ / 20,00€

FLORES D.O. Ribera Guadiana, tempranillo 2,40€ / 14,50€

FLORES DE VETUS D.O. Toro, tinta de toro 3,00€ / 21,00€

FLORES DE GODA D.O. Campo de Borja, garnacha 2,90€ / 20,00€

MADANME BOBALÚ D.O. Valencia, Bobal 2,40€ / 14,50€

NAVARDIA JOVEN, D.O. Rioja ecológico, tempranillo, garnacha, graciano 2,40€ / 14,50€

LAYA, D.O. Almansa, garnacha tintorera, monastrell 2,40€/ 14,50€

GARNACHA DE FUEGO D.O. Calatayud, 100% garnacha 2,40€ / 14,50€

LA CLAVE, D.O. Bierzo, Mencía 23,00€

PETER MAURER petit noir 29,00€

PETIT HIPPERIA D.O. Castilla, Pago Vallegarcía, Merlot, Petit Verdó, Cabernet Franc y Syrah 29,00€

MONTELAGUNA SELECCIÓN D.O. Ribera del Duero, 20 meses barrica, tempranillo 40,00€

Casi la totalidad de los platos son adaptables para intolerancias y alergias. Hágalo saber al servicio de sala y adaptaremos las recetas del menú acorde a sus necesidades. Solicite nuestra ficha de alérgenos.

Disponemos de pan sin gluten.

Todos nuestros productos de pesca han sido congelados al menos durante 24 horas, atendiendo al real decreto 1420 de 2006.