

	GLUTEN	GNOSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LÁCTEOS	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
Restaurante Paraninfo Flor														
Carta Principal														
Langostinos en gabardina de pasta brick, salsa agridulce y rúcula.	✋	✋							✋			✋		
Arroz negro con frutos del mar y ali oli de mejillones en escabeche.		✋	✋	✋		✋			✋		✋			
Ensalada con tomate concasse, peste de eneldo y perlas de mozzarella.	✋					✋			✋			✋	✋	
Bolognesa asiática (Kimchi), escalivada, patata, y aceite de trufa.				✋					✋	✋		✋		
Crema de boniato y calabaza, salteado de setas de cardo, jamón de Teruel y crujiente de calamata.	✋								✋					
Pastel de merluza, emulsión de mejillones en escabeche y encurtidos.		✋	✋	✋		✋			✋		✋			
Calamar a la plancha, bisquet y su relleno (SUPL 3€).	✋	✋		✋		✋			✋					
Bacalao con meniere de ponzu, cebolla caramelizada y crujiente de patata.	✋			✋		✋			✋			✋		
Corvina, leche de tigre, pico de gallo y mojo de mango.				✋			✋						✋	
Jarrete de ternasco, mini patatas y calamata (SUPL 4€).						✋			✋			✋		
Tímbal de cochinita pibil, arroz largo y guacamole.						✋			✋					
Entraña de ternera, chimichurri y verduras braseadas.						✋			✋					
Chocolate en texturas con frutos rojos (SUPL 1€).	✋		✋		✋	✋						✋	✋	
Quesada pasiega, calabaza confitada, helado de yogurt y melocotón.			✋			✋							✋	
Carrot cake con frosting de cítricos y sorbete de maracuyá.	✋		✋			✋						✋	✋	
Pannacotta de amaretto con fresas maceradas.						✋			✋					

