

# ACTUAL

## Entrantes

Todos los platos que vienen acompañados de panes artesanos, crackers y aliños, pueden ser sustituidos por otros **sin gluten** de gran calidad!

**Salmorejo ligero de cerezas con codorniz escabechada, verduritas al azafrán y AOVE** 11,20 €  
SG El sabor de siempre con un toque personal!!

**Ensaladilla rusa de langostinos con ventresca, tartar de tomate seco, aove y primeros brotes** 11,50 €  
SG Cuando la pruebas no podrás parar

**Foie macerado en nuestra casa con puré de piña, vainilla y azafrán** 16,50 €  
SG Gran elaboración, mejor resultado

**Burrata cremosa con chutney de tomate casero y pesto de aguacate** 13,90 €  
SG La combinación perfecta para el verano

**Croquetas de jamón ibérico de los "Pedroches"** 10,40 €  
SG Cremosas y un sabor único!!

**Sardinas ahumadas sobre asadillo de pimientos y picada de tomate especiado con perlas crujientes** 13,90 €  
SG El príncipe de los mares, ahumado para ti!!

**Bastones de berenjena tempurizados con hilos de miel de caña** 10,80 €  
SG Aire malagueño en tu mesa...

**Bonito de temporada en escabeche al lemon Grass sobre cremoso de marmitako y hojas verdes** 17,20 €  
SG Aroma y sabor por los cuatro costados !!

**Pulpo con panceta ibérica confitada y caldo de fabada** 17,50 €  
SG Déjate llevar...

**Bolitas crujientes de queso de cabra con hilos de miel de naranja y tierra de almendra al curry** 11,50 €  
SG Una forma sorprendente de comer queso

**Cecina de León madurada con su pan "tumaca"** 18,00 €  
SG La esencia de León!!

**Salteado de alcachofas con lascas de picaña madurada y huevo de corral a baja temperatura** 14,90 €  
SG La reina de las verduras... con lo mejor de la tierra!!

**Crunch de pollo de corral marinadas con salsa de chili dulce** 10,80 €  
SG Para niños... y no tan niños!!

**Salteado de mollejas de lechal lacadas con boletus y foie glaseado** 19,50 €  
SG Uno de mis platos preferidos!!

**Tabla de quesos del país** 20,00 €  
SG Lo mejor de nuestra tierra

Todos los platos y bebidas están sujetos a precios de mercado y pueden sufrir pequeñas variaciones. Todos los derechos reservados 2021.




# ACTUAL

Todos los platos que vienen acompañados de panes artesanos, crackers y aliños, pueden ser sustituidos por otros **sin gluten** de gran calidad!



## Ensaladas

- Poke "Actual"** 15,00 €  
 *Un plato redondo!!*
- Medallones de tomate rosa con cebolleta fresca, lomos de ventresca, piparras y brotes** 15,20 €  
 *Una combinación perfecta de mar y tierra*
- Ensalada de solomillo de canguro en aceite de hojas de pandano, pitahaya, vinagreta dulce de mostaza y pistacho con almendras al azafrán** 15,90 €  
 *Una ensalada atrevida y completa!!*

## Bocatas & Hamburguesas

- Bao de secreto ibérico con teriyaki de autor, mascarpone y frissé** 9,50 €  
 *Un bocado irresistible, hasta incrédulos como tú!!*
- Hamburguesa "Actual"** 14,90 €  
◆ *El sabor del wagyu, mezclado con la jugosidad de la vaca madurada...No podía faltar!!!*  

- Tacos mexicanos de boniato asado con guacamole, cebolla morada encurtida y brava japo** 9,50 €  
 ◆ *Aunque no seas vegetariano, este es tu plato!!*

## Arroces

- Arrosejat con sofrito de calamares del cantábrico, periquitos y pulpo de país** 17,50 €  
Pers  
 *Un plato de sabor intenso, difícil de olvidar...*
- Arroz meloso de pato lacado a la brasa con emulsión de su jugo con queso ahumado y detalles de la tierra** 18,20 €  
Pers  
 *A sabor... insuperable!!*

### Leyenda

- |   |   |   |
|---|---|---|
|  Sulfitos  |  Pescado       |  Huevo   |
|  Lácteos   |  Crustáceo     |  Gluten  |
|  Mostaza   |  Fruto cáscara |  Apio    |
|  Soja  |  Sésamo        |  Molusco |
|  <i>Sin gluten (Platos adaptables. Preguntar a nuestro personal de sala)</i> |   |   |

Todos los platos y bebidas están sujetos a precios de mercado y pueden sufrir pequeñas variaciones. Todos los derechos reservados 2021.


# ACTUAL

## Pescados

**Rape envuelto en carpaccio de alistados sobre crema de nécoras al albariño y tosako** 23,00 €

 *Difícil encontrar un plato igual !!*

**Tartar de atún rojo de la almadraba con aguacate, mango y tobiko yuzu** 20,00 €

 *Un plato así no podría faltar !!*


**Salteado de chipirones con lacado de salsa brava japo, mojo verde y berenjena al carbón marinada** 19,40 €

 *Una combinación sorprendente y divertida...*

**Merluza del cantábrico rellena de txangurro en salsa verde, sobre puerros confitados en aceite de wasabi** 21,40 €

 *Un homenaje a la cocina vasca...*

**Tataki de salmón noruego con alga hijiki, wakame y dulce de tomate** 18,00 €


 *Pescado de gran calidad, con marinado exótico*

## Carnes

**Solomillo de ternera a la brasa con milhoja de patata, guancialle, parmesano y mini verduritas al "Josper"** 23,00 €

 *Tan tierno/a como tú !!*

**Lasagna de rabo de toro con toque de caramelo, gratinado idiazabal y mozzarella fresca** 19,50 €

 *Nuestro plato estrella !!*

**Chuletón a la brasa madurado 40/50 días** 53,00 €

 *Quién se puede resistir a algo así !!*


**Steak Tartar** 19,50 €

 *Me lleva acompañando toda la vida !!*

**Jarrete de cordero lacado sobre ligera crema trufada de patata ratte y detalle de la huerta** 22,50 €

 *El tiempo... da la razón a este plato*

**Cochinillo sin fisuras sobre puré de manzana Granny Smith, y chutney de piña** 21,00 €

 *El mismo cocinado clásico, pero con una presentación "Actual"*

**Lomos de magret de pato al carbón sobre pizza vegetal al tartufo, salsa de ciruelas y mostaza dulce** 19,90 €

 *Una mezcla de mar y tierra sorprendente !!*

Todos los platos que vienen acompañados de panes artesanos, crackers y aliños, pueden ser sustituidos por otros **sin gluten** de gran calidad!



Todos los platos y bebidas están sujetos a precios de mercado y pueden sufrir pequeñas variaciones. Todos los derechos reservados 2021.



ACTUAL


www.restauranteactual.com

Los precios en terraza sufrirán un incremento del 10% en todas las consumiciones. Consulta con nuestro personal.



# ACTUAL

## Postres

<b>Coulant de chocolate "Ocumare" con peta crispy neutro</b>    <i>Chocolate !! Chocolate !! y Chocolate !!</i>	5,90 €
<b>Brownie de chocolate blanco y pistachos, con helado de vainilla bourbon y fuente de chocolate negro</b>     <i>Un valor seguro en nuestra casa !!</i>	6,20 €
<b>Torrija "Actual"</b>    <i>Si te gusta la torrija... no sigas leyendo más !!</i>	6,60 €
<b>Infusión de fresas y frutos del bosque al aroma de jengibre con helado de leche fresca natural</b>   <i>Una explosión de frescor en tu boca !!</i>	5,80 €
<b>Tarta de queso de punta caída con polo de pistachos y cremoso de dátiles</b>   <i>No podrás quitártela de la cabeza !!</i>	6,20 €

## Helados

(2 Bolas de helado)

<b>Vainilla natural</b>	5,90 €
<b>Chocolate con leche</b>	5,90 €
<b>Sorbete de frambuesa</b>	5,90 €
<b>Sorbete de fresa Senga</b>	5,90 €

**Albet i Noya Efecte Brut Rosado** 3,30€  
*Cava - Pinot Noir*

**André Clouet Brut** 6,00€  
*Champagne - Pinot Noir*

**Castell de Calders Brut Nature Reserva** 2,75€  
*Cava - Macabeo, Xarel-o, Parellada*

**Nectar PX** 3,40€  
*Pedro Ximénez*

Todos los platos y bebidas están sujetos a precios de mercado y pueden sufrir pequeñas variaciones. Todos los derechos reservados 2021.

Lo precios en terraza sufrirán un incremento del 10% en todas las consumiciones. Consulta con nuestro personal.