

ACTUAL

Entrantes


Foie macerado en nuestra casa con puré de piña, vainilla y azafrán 17,50 €

    Gran elaboración, mejor resultado




Burrata cremosa con inyección de dulce de tomate de caserío y pesto casero, sobre infusión de fresas 14,20 €

  Una sorpresa a tus sentidos...

Takoyaki de pulpo sobre teriyaki, lascas de katshuobusi y wasabi peas 14,50 €

    Deja que exploten en tu boca!!

Sardinas ahumadas sobre asadillo de pimientos y picada de tomate especiado con perlas crujientes 14,90 €

   El príncipe de los mares, ahumado para ti!!

Flor de alcachofa con lascas de ibérico y huevo de codorniz 6,00 €

  Una combinación de mar y tierra espectacular!



Bastones de berenjena tempurizados con hilos de miel de caña 10,90 €

 Aire malagueño en tu mesa...

Langostinos panko XL en salsa yakiniku 14,00 €

  Un bocado irresistible!!




Cecina de León madurada con su pan "tumaca" 20,00 €

   La esencia de León!!

Provolone asado con salsa de tomate casero pepperoni, angula de campo y orégano fresco 14,60 €

 Un clásico con un toque original!!

Croquetas de jamón ibérico de los "Pedroches" 10,90 €

   Caseras y de un sabor único!!

Bolitas crujientes de queso de cabra con hilos de miel de naranja y tierra de almendra al curry 11,50 €

   Una forma sorprendente de comer queso

Crunch de pollo de corral marinadas con salsa de chili dulce 11,40 €

       Para niños... y no tan niños!!







Callos a la madrileña 15,00 €

  No tenemos abuela!!

Rollito casero "veggie" crujiente con salsa de soja agrídulce 6,00 €

  Ya quisieran los vietnamitas hacer algo así!!

Ensaladilla rusa de langostinos con ventresca, tartar de tomate seco, aove y primeros brotes 11,50 €

      Cuando la pruebas no podrás parar

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

Ensaladas

Ensalada "Veggie" Actual

  Sano, sano, san!!

14,90 €

Medallones de tomate rosa con cebolleta fresca, lomos de ventresca, piparras y brotes

  Una combinación perfecta de mar y tierra

15,20 €


Chirashi de anguila laqueada con toque "veggie" y polvo de furikake

   Sin palabras!!

16,50 €

Bocatas & Hamburguesas

Tacos mexicanos de atún rojo de la almadraba tratado como "mojama" con emulsión de kimchi y huevas crujiente

   No necesitas más para ser feliz!!

15,00 €

Hamburguesa "Actual"

◆ El sabor del wagyu, mezclado con la jugosidad de la vaca madurada...No podía faltar!!!

14,90 €

Bao de confit de pato "hoisin" con mango y cebolleta china

  Un bocado con muchos matices!!

10,50 €

Leyenda



Sulfitos



Pescado



Huevo



Lácteos



Crustáceo



Gluten



Mostaza



Fruto cáscara



Apio



Soja



Sésamo



Molusco



Sin gluten (Platos adaptables. Preguntar a nuestro personal de sala)

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



ACTUAL

www.restauranteactual.com

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.

ACTUAL

Pescados

Lomo de bacalao a baja temperatura sobre callos de la misma familia

    *Cuando la calidad da lugar al disfrute!!*

22,40 €



Arrosejat con sofrito de calamares del cantábrico, periquitos y almeja gourmet

   *Un plato de sabor intenso, difícil de olvidar...*

19,50 €

Pers

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

  *Una combinación sorprendente y divertida...*

19,90 €

Albóndigas de rape y txangurro en salsa de gamba roja y nécoras

  *Un bocado de mar en tu boca!!*

21,80 €

Pulpo con panceta ibérica confitada y caldo de fabada

   *Déjate llevar...*

20,50 €


Lomo de lubina salvaje con costra sobre cremoso de boniato japo y vieira teriyaki

   *Todo un lujo en tu mesa!!*

21,60 €

Carnes

Chuletón a la brasa madurado 40/50 días

 *Quién se puede resistir a algo así!!*

55,00 €

Tomahawk de ternera rosada al "Hosper"

 *Si te gusta la carne... No te lo pierdas!!*

55,00 €

Solomillo de ternera a la brasa

  *Tan tierno/a como tú!!*




23,00 €

Lámina de cordero lechal con destellos de su jugo a la miel y sus mollejititas laqueadas

 *Creado en toda su esencia con un toque "actual"*

23,40 €

Cochinillo sin fisuras sobre puré de manzana Granny Smith, y chutney de piña

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

21,90 €

Lomos de magret de pato al carbón sobre pizza vegetal al tartufo, salsa de higos y mostaza dulce

     *Una mezcla de mar y tierra sorprendente!!*



20,50 €

Lasagna de rabo de toro con toque de caramelo y gratinado de mozzarella fresca

     *Nuestro plato estrella!!*


19,60 €

Carrilleras ibéricas en salsa de martini rosso sobre patata ratte al aroma de trufa blanca y encrucijada de puerros

  *Mesolo... dulce... suave!!*

19,40 €

Steak Tartar

     *Me lleva acompañando toda la vida!!*

19,50 €

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

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










ACTUAL

Postres

Mousse de tiramisú con tierra de chocolate, salsa de mango y frutos rojos    <i>Pavarotti se sentiría orgulloso !!</i>	6,00 €
Brownie de chocolate blanco y pistachos, con helado de vainilla bourbon y fuente de chocolate negro    <i>Un valor seguro en nuestra casa !!</i>	6,50 €
Tarta de queso "Actual"   <i>No podrás quitártela de la cabeza !!</i>	6,40 €
Coulant de chocolate "Ocumare" con peta crispy neutro   <i>Chocolate !! Chocolate !! y Chocolate !!</i>	5,60 €
Tarta fina de manzana con helado de leche natural y nueces garrapiñadas   <i>Nam, Ñam, Ñam...!</i>	6,90 €
Torrija clásica sobre pincelado de dulce de leche y helado de café blanco de etiopía   <i>Si te gusta la torrija... no sigas leyendo más !!</i>	6,60 €
Tarta "Oreo" <i>Sorprendente para todo tipo de personas</i>	6,20 €

Helados

(2 Bolas de helado)

   Vainilla natural	5,90 €
   Chocolate con leche	5,90 €
   Sorbete de frambuesa	5,90 €

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

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

André Clouet Brut 6,00€
Champagne - Pinot Noir

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.

 
ACTUAL
www.restauranteactual.com

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