

# awapola

## PICA - PICA

🌿 <b>Coca de jamón ibérico con brunoise de tomate y aceite de ajo</b> Iberian ham flatbread with tomato brunoise and garlic oil	14,00 €
🌿 <b>Coca de tartar de salmón con rúcula y cebolla tierna</b> Salmon tartare flatbread with rocket and spring onion	13,00 €
🌿 <b>Coca de sardina curada en sal sobre verduritas asadas</b> Salt-cured sardine flatbread on roasted vegetables	12,50 €
🌿 <b>Coca de tartar de verduras con aceite de trufa y tapenade seca</b> Vegetable tartar flatbread with truffle oil and a dry tapenade	10,00 €
🌿 <b>Nuestro surtido de cocas</b> Our assortment of flatbreads	19,50 €
🌿 <b>Croquetas de gamba roja con alioli de manzana verde y chile fresco</b> Red prawn croquettes with green apple alioli and fresh chilli	12,00 €
🌿 <b>Croquetas de rabo de toro estofado con salsa Hoisin y crujiente de chocolate</b> Braised oxtail croquettes with Hoisin sauce and crispy chocolate	12,00 €
🌿 <b>Croquetas de bacalao con velo de tocino ibérico y salsa piquillo</b> Cod croquettes with Iberian bacon veil and piquillo sauce	10,50 €
🌿 <b>Croquetas de berenjena y boniato con crema de garbanzo</b> Aubergine and sweet potato croquettes with chickpea cream	9,00 €
🌿 <b>Nuestro surtido de croquetas</b> Our assortment of croquettes	16,00 €

## DEL MAR / FROM THE SEA

<b>Lubina al aroma de asiático</b> "Asiático" scented seabass	28,00 €
<b>Salmonete con risotto de plancton</b> Red mullet with plankton risotto	21,00 €
<b>Rodaballo relleno de gamba roja, crema limón y crujiente de su piel</b> Turbot stuffed with red shrimp, lemon cream and crispy turbot skin	31,00 €
🌿 <b>Con gluten / With gluten</b> V <b>Vegetariano / Vegetarian</b>	

## ENTRANTES / APPETIZERS

🌿 <b>Jamón ibérico al corte con tostadas y tomate râpé</b> Iberian cured ham with toasted bread and râpé tomato	25,00 €
<b>Selección de quesos de la región con membrillo</b> Regional cheeses selection with quince	21,00 €
<b>Gambas al "ajillo" / Garlic prawns</b>	22,00 €
<b>Pulpo a la parrilla sobre pochas salteadas</b> Grilled octopus on sautéed white beans	23,00 €
<b>Ceviche de lubina y gamba con leche de coco, maíz y cilantro</b> Sea bass and shrimp ceviche with coconut milk, corn and coriander	14,50 €
<b>Ensalada César con gamba de cristal y Katsubushi</b> Caesar salad with crystal shrimp and Katsubushi	16,50 €
<b>Salmorejo con atún fresco</b> Salmorejo with fresh tuna	19,50 €
<b>Ruladita de salmón marinado con aguacate y mango con su vinagreta de soja y lima</b> Marinated salmon roulade with mango and avocado with soya and lime vinaigrette	27,50 €
<b>Carpaccio de vieira con tartar de gamba y sopa de fresa</b> Scallop carpaccio with shrimp tartar and strawberry soup	18,50 €
<b>Steak tartar con tuétano braseado</b> Steak tartare with braised marrowbone	19,00 €

## ARROCES / RICES

<b>V Paella de verduras / Vegetable paella</b>	21,50 €
<b>Arroz de presa ibérica con verduritas y foie</b> Iberian pork paella with vegetables and foie	24,00 €
<b>Paella de marisco / Seafood paella</b>	23,50 €

## DE LA TIERRA / FROM THE LAND

<b>Medallones de solomillo de ternera lechal en costra de maíz con salsa de queso ahumado</b> Veal tenderloin medallions in corn crust and smoked cheese sauce	28,50 €
<b>Presa ibérica sobre "ajoblanco colorao"</b> Iberian pork on "ajoblanco colorao"	24,50 €
<b>Carré de cordero sobre patata confitada, pistachos y setas salteadas</b> Lamb "carré" wrapped on caramelized potatoes and pistachio	29,00 €
<b>Pechuga de pollo de corral rellena de ibérico y trufa con su crujiente</b> Free range chicken breast stuffed with Iberian meat and truffle	19,50 €
<b>Solomillo de ternera con mini verduritas y salsa de colmenillas</b> Beef tenderloin with mini vegetables and morels sauce	29,50 €

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Todos los precios incluyen IVA.

Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information.

All prices include IVA