

ARMANDA
BRASSERIE & STORE



ARMANDA

BRASSERIE & STORE

ABACERÍA

Bolsa de patatas fritas	1,80 €
Salchichón de Vic Casa Sendra en taquitos 80G	12,50 €
Jamón ibérico de bellota 100G	22 €
Lomito ibérico de bellota 80G	17 €
Selección de 3 quesos 7	9,50/16,50 €
Gilda matrimonio 4	3,00 €/UD
Gilda de anchoa con huevo de codorniz 3,4	3,00 €/UD
Gilda de anchoa del catábrico con pimiento cherry relleno de queso y almendras 4,7,8	3,00 €/UD
Anchoa 0,0 premium 4	16 €/8 UDS
Anchoas Revilla 0,0 en mantequilla 4,7	22 €/12-14 UDS

ENTRANTES

Mejillones al vapor 13 360 G	12 € N
Mejillones Armanda 13 con con curry y leche de coco	12 € N
Papas aliñadas 3,4 con ventresca de atún hecha en casa	6/10 €
Salpicón de langostinos 2	6/10 €
Ensaladilla de gambas al ajillo 2,3 con mayonesa de su coral	8/16 € ★
Atún encebollado 4,12	8/16 €
Micuit de Foie hecho en casa 12	9,50 € ★
Nuestra clásica tosta en versión atun rojo 1,4,6,7,11	6,50 €/UD ★
Steak tartar de solomillo de ternera 6	18 € ★
Carpaccio de vaca madura 7,12 con helado de mostaza y parmesano	14 €

EL GALLINERO

Huevos fritos con tartar de atún rojo y trufa 3,4,6,11	16 € ★
Huevos fritos con chistorra y pimientos del padrón 3	12,50 €
Salteado de boletus con huevo poché y foie 3,12	16 €

NUESTRA HUERTA

Ensalada de queso de cabra, tomates cherry y aguacate 7,8,10 con vinagreta de mostaza y miel	14 €
Burrata con tomates cherry asados 7,8 y pesto de anacardos	14 €
Tomate azul en salmuera con ventresca 4	12,50 €

EN COCINA

Croquetas caseras (4/8 U.) 1,3,7	8/12 € ★ KIDS
Gambas al ajillo 2 250 g	14 €
San Jacobo casero 1,3,7 cerdo, jamón ibérico de bellota y queso viejo	22 € N
Cachopo de la casa 1,3,7 ternera, cecina y queso ahumado	24 € N
Lagrimitas de pollo con 1,3,6 alisoja	8/14 € KIDS
Canelón de ternera estofado con bechamel de trufa 1,7	8/16 € ★
Carrillada de cerdo estofada con patatas fritas 12	8/14 €
Mini pan bao de torrezno 1,3,6,11	6,50€/2 U ★ ★ ★
Brioche de solomillo de atún al wiskhy 1,3,4,7	9 € N
Garbanzos a la marinera 2,4,12,13	8/14 € N

PREGUNTA POR NUESTRO FUERA DE CARTA
DE LA SEMANA Y NUESTRO GUISO DEL DÍA

DEL MAR A LA MESA

Tacos de merluza fritos 1,4	8/15 € KIDS
Bacalao frito 1,4	8/15 €
Lagrimitas de rosada 1,4	12 € KIDS
Boquerones limpios al limón 1,4	6/12 € KIDS
Calamar de potera frito 1,13 con salsa tártara	21 €
Calamar de potera a la brasa 13 con mojo verde	21 €
Pulpo braseado con patatas revolconas 13	22 €
Bacalao gratinado 4,7 con crema de puerros	16,5 € ★
Corvina a la parrilla 1,4,8 con ajo blanco y alioli negro	16,5 €

BRASAS AL CARBON DE LEÑA

Espárragos gigantes 3 gratinados con mayonesa japonesa y tomate frito de los palacios	12 € ★
Flor de alcahofa con jamón y foie 12	7,50 €/2 UDS ★
Chorizo criollo	8,50 €/2 UDS
Lagartito de cerdo ibérico	18 € KIDS
Presa ibérica	20 € N
Costillas BBQ 6,8,12	12 € N
Tuétano de vaca 3,4,6,11 con tartar de atún	24 € N
Lomo Bajo (30-60 días)	8,00 €/ 100 G ★
Chuletón de vaca madurado (45-70 días)	7,50 €/ 100 G ★
Solomillo de ternera	8,00 €/ 100 G

ARROCES AL CARBÓN

Wok de verduras y noodles con lagartito braseado 1,6,11	15€
Risotto de boletus y carrillada 7,12	14€
Meloso de carrillada 12	16 €/PAX ★
Arroz negro 2,4,12,13	16 €/PAX
Arroz del señorito seco de mariscos y pescados 2,4,12,13	18 €/PAX
Arroz meloso marinero 2,4,12,13	18 €/PAX

ELABORACIÓN:
30 MIN APROX.
MÍNIMO 2 PERSONAS

POSTRES CASEROS

Tarta de queso 1,3,7	7 €
Tarta de queso y dulce de leche 1,3,7,8	7 €
Tarta de la abuela 1,3,7 todo un clásico, galletas, natilla y chocolate.	7 €
Tarta Rogel 1,3,7 hojaldre, crema pastelera y merengue italiano	7 €
Couland de chocolate 1,3,7	7 €
Tocino de cielo 3	7 €
Tabla de 3 quesos 7 160G	9,50/16,50 €

★ SUGERENCIAS

N NOVEDAD

KIDS PARA LOS MAS PEQUEÑOS

ALÉRGENOS

**1 GLUTEN / 2 CRUSTACEOS / 3 HUEVOS /
4 PESCADO / 5 CACAHUETES / 6 SOJA / 7 LACTEOS /
8 FRUTOS SECOS / 9 APIO / 10 MOSTAZA / 11 SÉSAMO /
12 SULFITOS / 13 MOLUSCOS / 14 ALTRAMUCES**

SERVICIO, PAN ARTESANO, PICOS Y ACEITUNAS 1,80 €
IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS

¡SÍGUENOS!



GRUPO
LEÑA