

RESTAURANTE



Halal

T. Reservas: +34 91.452.05.21 / 37
m29.miguelangel@grupobluebay.com
www.restaurantem29.com

Lunes a Domingo 13:00 - 15:30
Domingo a Miércoles 20:30 - 23:00
Jueves a Sábado 20:30 - 23:30
Permanecerá cerrado los festivos

Monday - Sunday 13:00 - 15:30
Sunday - Wednesday 20:30 - 23:00
Thursday - Saturday 20:30 - 23:30
Closed on bank holidays



PARA COMENZAR

TO START

Ensalada de Queso Cabra con Dátiles y Vinagreta de Miel <i>Goat's Cheese Salad with Dates and Honey Vinaigrette</i>	14,00 €	Crema Tibia de Zanahorias, con Jengibre y Pistachos <i>Warm Carrot Soup, with Ginger and Pistachios</i>	11,00 €
El Tomate, la Ventresca y las Olivas <i>The Tomato, Premium Tuna and Olives</i>	13,50 €	Falso Risotto de Pasta y Guisito de Pulpititos <i>False Pasta Risotto with a Baby Octopus Stew</i>	16,00 €
Infusión de Ave de Corral, con Tofu y Vegetales <i>Free Range Chicken Soup with Tofu and Vegetables</i>	11,00 €		

LOS PESCADOS... DEL MAR

FRESHLY CAUGHT FISH... FROM THE OCEAN

Chipironcitos Parrilla y Alioli de Cítricos <i>Grilled Baby Squids with Citrus and Garlic Mayonnaise</i>	16,50 €	Contra Muslo de Picantón con Cuscús de Frutos Secos <i>Spring Chicken Thigh with Mixed Nut Couscous</i>	16,50 €
Corvina Asada, Wok de Verduras y Muselina Tibia De Estragón <i>Roast Seabass, Vegetable Wok with Tarragon</i>	26,00 €	Canelón de Cordero Confitado a Baja Temperatura, Matices Lácteos y Aceite de Trufa <i>Slow Cooked Lamb Cannelloni with a Hint of Dairy and Truffle Oil</i>	22,00 €
Bacalao con Pisto y Pil- Pil de Centollo <i>Cod with Ratatouille and Crab Pil pil</i>	23,00 €	Jarrete de Ternera con Verduras Invernales y Puré de Calabaza <i>Succulent Beef with Winter Vegetables and Pumpkin Puree</i>	24,00 €

DE LA TIERRA... LAS CARNES

FARM REARED POULTRY AND MEAT

POSTRES

DESSERT

Tartar de Frutas Maceradas en Infusión de Té de Mandarinas y Jengibre <i>Diced Fruit Tartar with a Mandarin and Ginger Tea</i>	8,00 €	Eclairs de Chocolate Negro en Texturas <i>Sumptuous Dark Chocolate Eclairs</i>	8,00 €
Tocino de Cielo con Fruta de la Pasión y Crema de Chocolate Blanco <i>Sweet Custard Dessert with Passion Fruit and White Chocolate Sauce</i>	8,00 €	Sorbete de Miel Multiflores con Frutos Secos Garrapiñados y Galleta de Almendra <i>Honey Sorbet with Roasted Nuts and Crunchy Almond Cookies</i>	8,00 €
Tatín de Manzana Caramelizada y Helado de Vainilla <i>Caramelized Tatín with Vanilla Ice Cream</i>	8,00 €		

* Todos nuestros precios tienen IVA incluido

* All prices are inclusive of VAT