

En **Aplomo** te proponemos dos menús degustación para que conozcas y disfrutes de lo mejor de nuestra cocina. Podrá elegir los platos que quiera de la carta o dejarse aconsejar por nuestro chef.

Puedes acompañar cada uno de ellos con un maridaje a medida.

Pregunta por ellos a nuestro personal de sala.

Menú Descubrimiento  
4 platos y 1 postre  
Menú 28.90 // Maridaje 12.80

Menú Aplomo  
6 platos y 2 postres  
Menú 38.90 // Maridaje 17.90

**SÍGUENOS EN:**



**WWW.APLOMOCADIZ.COM**

Todos los precios de esta carta incluyen el IVA correspondiente.

Pan artesano elaborado por Daniel Ramos 1.40 por persona.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DÍÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCCES



MOLUSCOS

## **PLATOS IDEALES PARA COMPARTIR**

HUMMUS Y PAPADUM. 4.90   

PATÉ DE ORTIGUILLAS CON TOQUES SALINOS Y MAHO-SOJA. 7.90    

FOIE MICUIT CON MANZANAS, OPORTO Y PAN DE ESPECIAS. 12.50   

GAMBONES FRITOS CON KATAIFI Y CURRY VERDE. 8.90    

EMPANADILLAS DE HOJALDRE RELLENAS DE CODILLO. 2.90/und  

ANCHOAS CON GUACAMOLE Y PAN INDIO. 8.50  

DIM SUM DE NAVAJAS Y SALSA AGRIDULCE. 8.50    

PATATAS BRAVAS A PLOMO. 4.90  

CROQUETA DE ERIZO. 0.90/und   

PARRILLADA DE VERDURAS CON ROMESCU. 8.90  

## **PLATOS CRUDOS**

TARTAR DE SALMÓN, AJO BLANCO DE COCO Y PERA. 9.80     

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA 12.50    



## ***ENTRANTES INDIVIDUALES***

SALMOREJO CON MOJAMA Y HUEVO. 4.90   

TACO DE COSTILLA DE TERNERA Y KIMCHEE DE COL CHINA. 6.90   

RISOTTO DE TRIGO CON MANITAS Y BOLETUS. 10.90  

RAVIOLIS DE ROPA VIEJA, CREMA DE VERDURAS Y JAMÓN. 10.50   

HUEVO MOLLET CON TAGARNINAS ESPARRAGÁS Y COLIFLOR. 9.90   

CANELÓN DE BUEY DE MAR E HINOJO. 9.90     

PULPO ASADO CON CREMA DE AZAFRÁN Y CHIPS DE VERDURAS 9.00  

ARROZ NEGRO CON PUNTILLITAS Y ALI-OLI 12.90   

PAD THAI. 7.80       



## ***PLATOS PARA TERMINAR***

RODABALLO ASADO AL LIMÓN CON ALCACHOFAS Y YUKA. 12.50  

CHIPIRONES AL AJILLO CON CURRY VERDE Y MIJO INFLADO. 10.50  

MORMO DE ATÚN ROJO, CREMA DE PATATAS Y MANTEQUILLA. 12.90  

WELLINTONG DE RABO DE TORO CON CALABAZA ASADA. 11.90   

CORDERO CON COUS-COUS Y VERDURAS. 10.90  

CARRILLADA DE TERNERA, GUISANTES Y SHITAKE. 11.50 

ABANICO IBÉRICO CON BONIATO ASADO Y AJETES. 11.90 

## ***POSTRES***

TARTA ASADA DE QUESO CURADO 4.90  

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE LECHE MERENGADA. 4.90   

CHOCOLATE Y AVELLANAS. 5.90    

ARROZ CON LECHE Y PERA. 4.90  

SORBETE DE MOJITO. 4.90 

