



MENÚ DE NAVIDAD

BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS

MENÚ I

ENTRANTES A COMPARTIR

SALMOREJO, CON CRUJIENTE DE PALETA IBÉRICA Y HUEVO HILADO (INDIVIDUAL)

PAPAS ALIÑAS GADITANAS CON ACEITE DE ARBEQUINA

CROQUETAS CREMOSAS DE CHICHARRONES CON ESPUMA DE QUESO PAYOYO CRUJIENTE EN PANKO.

BRIOCHE COJONUDO, DESMIGADO DE CHORIZO IBÉRICO, CEBOLLA DULCE, HUEVO DE CODORNIZ Y CREMOSO DE SOJA

PRINCIPAL A ELEGIR

ATÚN DE ALMADRABA ENCEBOLLADO

ABANICO IBÉRICO AL JOSPER SOBRE PATATAS A LA MANTEQUILLA Y CHIMICHURRI

POSTRE A COMPARTIR

SURTIDO CASERO BURLESQUE

BEBIDAS

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINOS

36€ POR COMENSAL

*Este menú incluye bebida ilimitada desde el inicio del menú hasta la salida del postre.

*Todas las bebidas consumidas anterior al menú o posterior a la salida del postre serán abonadas a parte.

*Cualquier intolerancia se nos haga saber con 3 días de antelación.

*En la reserva se deberá abonar el 30% del total del menú por comensal.

BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS



MENÚ II

ENTRANTES A COMPARTIR

CHEESE BRAVAS, (NUESTRAS PATATAS CON PARMESANO Y SALSA KIMCHI)

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE, SALSA DE MOSTAZA VERDE, QUESO DE CABRA Y NUECES

CROQUETAS CREMOSAS DE GAMBA AL AJILLO CON MAHONESA DE MARISCO CRUJIENTES EN PANKO

SERRANITO DE ATÚN, BRIOCHE SAVARIN RELLENO DE ATÚN DE ALMADRABA,
MAHONESA DE PIMIENTO FRITO Y JAMÓN IBÉRICO

PRINCIPAL A ELEGIR

SALMÓN AL JOSPER CON VERDURAS AL WOK CON TOQUE DE SOJA

ABANICO IBÉRICO A LA BRASA CON CHIMICHURRI, SOBRE PATATAS CON MANTEQUILLA

POSTRE A COMPARTIR

SURTIDO CASERO BURLESQUE

BEBIDAS

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINOS

42€ POR COMENSAL

*Este menú incluye bebida ilimitada desde el inicio del menú hasta la salida del postre.

*Todas las bebidas consumidas anterior al menú o posterior a la salida del postre serán abonadas a parte.

*Cualquier intolerancia se nos haga saber con 3 días de antelación.

*En la reserva se deberá abonar el 30% del total del menú por comensal.

BURLESQUE
TAPAS & COCKTAILS



MENÚ III

ENTRANTES A COMPARTIR

ENSALADILLA CRUJIENTE DE LANGOSTINOS SALVAJES, CON MILHOJAS CRUJIENTES Y HUEVO FRITO

PATÉ DE CABRACHO CON SALSA TÁRTARA Y SUS TOSTITAS

FLOR DE ALCACHOFA A LA BRASA, YEMA CURADA Y PANCETA IBÉRICA (INDIVIDUAL)

TORTILLITA DE CAMARÓN AL ESTILO BURLESQUE (INDIVIDUAL)

RAVIOLIS DE SALMÓN CON SALSA A LOS TRES QUESOS

PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO DE DORADA AL ACEITE CON SUS GUARNICIONES

ENTRECOT DE RETINTO CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

POSTRE A COMPARTIR

SURTIDO CASERO BURLESQUE

BEBIDAS

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINOS

48€ POR COMENSAL

*Este menú incluye bebida ilimitada desde el inicio del menú hasta la salida del postre.

*Todas las bebidas consumidas anterior al menú o posterior a la salida del postre serán abonadas a parte.

*Cualquier intolerancia se nos haga saber con 3 días de antelación.

*En la reserva se deberá abonar el 30% del total del menú por comensal.

BURLESQUE
TAPAS & COCKTAILS

