























































crêfondue®
PUERTO SHERRY

































CARTA

























ENTRANTES

-  **Tomate Mar Azul** con melva, vinagreta de Chimichurri y tierra de aceitunas negras 9,00 €
       
- Alitas de pollo** con salsa picantona de tomate dulce..... 9,00 €
  
-  **Ceviche de corvina** al estilo peruano con mango, cebolla morada y chips de boniato, con chili picante (opcional) 16,00 €

- Pavias de merluza** al estilo "fish & chips" con salsa japonesa..... 12,00 €
     
- Salmorejo** muy cremoso con picatostes, jamón y huevo cocido..... 6,00 €
     
- Berenjenas estilo "stick"** fritas en tempura, con acompañamiento de salmorejo o miel 9,00 €

- Chicken Delih 's**, tiras de pollo rebozado con especias, salsas gaucha y miel & mostaza 9,50 €
     
-  **Nachos** con queso, crema agria y de guacamole, pico de gallo, salsa picantona de tomate dulce y carne..... 12,50 €
  
- Croquetas de setas y jamón ibérico** con mayonesa de kimchi..... 9,00 €
     
- Pan Bao de carne mechada** brotes tiernos y salsa de mayonesa de kimchi con chips de boniato (2 unidades)..... 5,00 €
     
- Daditos de corvina** al limón con mayonesa de cítricos 15,00 €
    





















FONDUES PARA COMPARTIR

- Fondue de queso provolone** con un toque de chimichurri y uvas para acompañar..... 17,00 €
       
- Fondue Suiza** de queso raclette y otras variedades de quesos, en pan payés, acompañada de mini panes-pizza y tostaditas para dipear 17,00 €
     
- Fondue Mediterránea** de queso gorgonzola y otras variedades de quesos, en pan payés, acompañada de tomates cherry y tostaditas para dipear..... 17,00 €
     
- Fondue Tex-Mex** de quesos cheddar y otras variedades de quesos, en pan payés, acompañada de jalapeños, pico de gallo, crema de guacamole, nachos y tostaditas 17,00 €
     
- Fondue de champiñones** portobello salteados con ajo y perejil y una variedad de quesos en pan payés, acompañadas de tostaditas para dipear 17,00€
     

ENSALADAS

-  **Poke de salmón** marinado en soja y jengibre con arroz, mango, aguacate, pepino, tomate cherry, cebolla morada, semillas de sésamo, chía y anacardos 15,50 €
  
-  **Ensalada de ahumados**, y frutas, aderezada con vinagreta de fresas..... 15,00 €
   
-  **Ensalada César**, pollo al limón, anchoas, beicon, queso parmesano, croûtons y salsa César..... 11,00 €
     
- Ensalada de pollo rebozado especiada**, tomate, mango, zanahoria fresca, cebolla morada, anacardos y aliño de curry & mango..... 11,00 €
     

DE LA HUERTA

-  **Wok de gambón frito** con verduras crujientes y fideos orientales, aderezados con soja y salsa de ostras..... 14,00 €
     
-  **Wok de pollo** con verduras variadas crujientes, anacardos, aderezados con soja, semillas de sésamo y un toque de salsa Teriyaki 14,00 €
   
-  **Verduras variadas** a la plancha, acompañadas de salsa de soja..... 10,00 €

- Raviolis de espinacas** gorgonzola y piñones, con tomates frescos y albahaca con un toque picante, acompañados de daditos de panceta crujiente. Puedes hacerlo veggie..... 12,50 €
     

CARTA DE VINOS DISPONIBLE.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO. PRECIO PAN Y PICOS POR PERSONA 1,30€.

CRÊPES

- Crêpe de salmón ahumado** con crema de queso, mezclum y vinagreta de miel y mostaza 15,00 €
- Crêpe de Bacalao** con huevos revueltos y salsa de pimientos del piquillo, acompañado de patatas confitadas 10,00 €
- Crêpe de Champiñones** portobello, pollo y bechamel, con panceta crujiente 10,00 €
- Crêpe Italiano** de jamón de York, boloñesa, gratinado con queso y orégano 10,00 €
- Crêpe Club**, con pollo al limón, papada caramelizada en soja y miel, mézclum, tomate, huevo duro, aguacate y mayonesa, acompañado de patatas gajo fritas hechas en casa 10,00 €
- Crêpe de cochinita pibil**, de lomo de cerdo especiado cocinado a baja temperatura con crema de guacamole, pico de gallo, queso fresco y cebolla encurtida 10,00 €
- Crêpe New Yorker** con pastrami casero, rúcula, mayonesa hoisin y emulsión de pepinillos con patatas fritas 10,00 €
- Crêpe Vietnamita** de carne, verduras salteadas con soja, gambitas y setas, acompañado de algas wakame y salsa sweet chili 13,50 €

ENTRE DOS PANES

- Classic Burger 100% vacuno**, beicon, cheddar, pepinillos, mézclum y salsa especial acompañada de patatas gajo fritas caseras y verduras 12,50 €
- Crefondue Burger 100% vacuno**, beicon, queso de cabra, manzana asada y hojas frescas de espinacas y salsa de cebolla dulce y ajo suave, acompañada de patatas gajo fritas caseras 12,50 €
- Blondie Burger 100% vacuno**, beicon, queso raclette, huevo frito y salsa barbacoa acompañada de patatas gajo fritas caseras 12,50 €

CARNES Y PESCADOS

- Lomos de caballa** marinada en cítricos acompañado de picadillo de mango y chips de boniato 12,50 €
- Salmón a la plancha** acompañado de piriñaca fresca con vinagreta y patatas confitadas 17,00 €
- Brocheta de pollo** con verduras y acompañada de patatas gajo fritas hechas en casa 12,00 €
- Meloso de ternera**, carrilleras de ternera a baja temperatura con demi-glace, champiñón Portobello, Parmentier de patata y verduras salteadas 16,50 €
- Bacalao confitado** con patatas a lo pobre y muselina de ajo 15,80 €

POSTRES

- Crêpe de Petit Suisse de frutas del bosque** con chocolate blanco y merengue italiano 6,00 €
- Crêpes de Nutella** 5,50 €
- Crêpe de dulce de leche** con nueces y nata 5,50 €
- Crêpe de crema de limón** con nuestra lemon curd hecha en casa, acompañado de merengue y polvo de galletas 5,50 €
- Crêpe de chocolate fundido**, nueces y nata 5,50 €
- Coulant de chocolate casero** con helado de vainilla, nata y tierra de nueces 5,50 €
- Tarta de queso** hecha en casa con frutos rojos y mermelada 5,50 €
- Tocinillo de cielo**, manzana salteada, sopa de chocolate blanco y crumble 5,50 €

*Añade extras: bola de helado mini 1 € / bola de helado grande 2 € / fruta fresca 1 €

OPCIÓN SIN GLUTEN, solicita a tu camarero/a este plato en su versión sin gluten

CARTA DE VINOS DISPONIBLE.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO. PRECIO PAN Y PICOS POR PERSONA 1,30€.