

INEDITO

R E S T A U R A N T

ENTRANTES / STARTERS

- Crema de purrusalda con bacalao confitado
Confit cod with purrusalda. (Leek and potato cream)
6.00€
🌿 🌱 🌾 🍷
- Croquetas de jamón ibérico caseras
Iberian ham croquettes
10.90€
🍷 🌿 🌱
- Tabla de quesos artesanales
Artisan cheese board
19.00€
🍷 🌿 🌱
- Surtido de Ibéricos
Assortment of Iberian cold cuts
18.00€
🍷 🌿 🌱
- Chipirones a la parrilla
Grilled baby squid
15.00€
🍷
- Escabeche de vieiras, cebolla, zanahoria y ralladura de lima
Scallops with pickled onions, carrots and lime zest
19.00€
🍷 🌿
- Falsa lasaña de berenjenas y soja
False lasagne with eggplant & textured soy
10.00€
🍷 🌿 🌱
- Anchoas ahumadas `Royo` 12 ud
Smoked anchovies `Royo` 12 un
24.00€
🍷
- Boquerones en vinagre `Royo` 12 ud
Anchovies in vinegar `Royo` 12 un
18.00€
🍷 🌿
- Písto manchego con huevo
Manchego ratatouille with egg
8.00€
🍷 🌿
- Milhojas de foie micuit, manzana asada y queso de cabra
Mille-feuille of foie micuit, baked apple and goat cheese
12.00€
🍷 🌿
- Saquitos de pasta rellenos de queso y pera con salsa de almendras
Cheese & pear filled pasta sacks with almond sauce
11.00€
🍷 🌿 🌱 🍷 🌿
- Hamburguesa vegana INEDITO
INEDITO Vegan burger
10.00€
🍷 🌿 🌱
- Ensalada de cítricos con manzana, canónigos, naranja, aguacate, tomate cherry, nueces, emulsion de aceite de oliva y zumo de naranja
Citrus salad with apple, lamb's lettuce, orange, avocado, cherry tomato, walnuts with olive oil & orange juice dressing
7.90€
🍷
- Ensaladilla rusa con ventresca y crujiente de puerro
Russian salad with tuna belly & crispy leek
10.80€
🍷 🌿 🌱 🍷 🌿 🌱
- Piperrada con sardinas marinadas
Piperade with marinated sardines
9.90€
🍷 🌿
- Burrata con tomates cherry asados, compota de tomate y aceite de albahaca
Burrata cheese with roasted cherry tomatoes, tomato compote and basil oil
9.50€
🍷
- Servicio de pan artesano
Artisan bread service
2.00€
🍷

PRINCIPALES / MAIN COURSE

NUESTROS ARROCES / OUR RICE DISHES

- Arroz con verduras de temporada, conejo y pollo
Rice with seasonal vegetables, rabbit and chicken
pp 19.00€
- Arroz del Senyoret con rape, sepia y gambas
Rice Senyoret with monkfish, cuttlefish and prawns
pp 19.00€
🍷 🌿 🌱
- Arroz meloso con ajetes y cigalitas
Creamy rice with garlic sprouts and crayfish
pp 21.00€
🍷 🌿 🌱

EL MAR / THE SEA

- Cogote de merluza al horno Jospser (Mínimo 2 personas)
Baked hake neck-Jospser (Minimum 2 people)
35.00€
🍷
- Bacalao a la vizcaina
Codfish Biscayan style
23.90€
🍷 🌿 🌱
- Pescado del día a la parrilla Jospser
Fish of the day- Jospser grilled
S.M.
🍷

LA TIERRA / THE LAND

- Hamburguesa INEDITO (100% carne de vaca frisona gallega. Cárnicas Luismi)
INEDITO Burger (100% Galician friesian beef)
19.00€
🍷 🌿 🌱 🍷
- Lomo de vaca 300gr, con patatas fritas y pimientos
Beef tenderloin 300gr, with fries and green peppers
21.00€
- Cordero asado a baja temperatura con parmentier de patata
Slow cooked roasted lamb with potato parmentier
23.00€
🍷 🌿 🌱 🍷
- Codorniz en escabeche
Pickled quail
16.00€
🍷 🌿

POSTRES / DESSERTS

- Brownie de chocolate con helado de vainilla
Chocolate brownie with vanilla ice cream
5.50€
🍷 🌿 🌱 🍷
- Torrijas con helado de canela
Torrijas with cinnamon ice cream
5.50€
🍷 🌿 🌱
- Tartita de yogur con galleta tradicional
Yogurt and biscuit tart
5.50€
🍷 🌿 🌱
- Helados artesanales: Vainilla, fresa, chocolate, canela, galleta, yogurt con albaricoque, leche merengada.
Artisan ice cream: Vanilla, strawberry, chocolate, cinnamon, biscuit, yogurt with apricot, meringue milk.
5.50€
🍷 🌿 🌱 🍷 🌿 🌱

🌿 Altramuzes
🌱 Sésamo

🍷 Cacahuets
🍷 Leche

🍷 Pescado
🌿 Soja

🌿 Apio
🍷 Huevos

🍷 Crustáceos
🍷 Moluscos

🍷 Mostaza
🍷 Gluten

🍷 Dióxido Azufre
🍷 Frutos secos

COMIDAS: de 13:30 a 15:30

* Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor le rogamos que lo comunique a nuestro personal.
* Some dishes in our menu may contain allergens. Please inform your waiter if you have any food allergies.

WWW.INEDITOGROUP.COM