A Esgaya
Restaurante

Menú A Esgaya

www.aesgayafuengirola.com

ENSALADAS

Ensalada de salmón marinado — **13,50 €**
con cebolleta a la plancha, pepinillos, zanahoria, tomate, naranja, tortos asturianos y vinagreta de mostaza verde

Ensalada de queso de cabra a la plancha — **13,00 €**
con tomate, cebolla crujiente y vinagreta de fresas naturales

Ensalada de sardinas ahumadas — **13,50 €**
con bombones de foie, aguacate, papaya y su vinagreta

Ensalada de la Huerta — **12,00 €**
Alíñala al gusto

ENTRANTES FRÍOS

Cuña de queso de Cabrales — **9,00 €**

Tablina de quesos asturianos — **11,00 € - 18,00 €**

Tablina de embutidos asturianos — **11,00 € - 18,00 €**

Pastel de cabracho — **12,00 €**
con alioli y salsa rosa

Anchoas de Santoña 000 — **18,00 €**
del cantábrico con pimientos confitados (6 uds.)

Carpaccio de solomillo de ternera y champiñón — **17,50 €**
con rúcula, queso Galmesan y vinagreta de mostaza de Dijón

Cecina de León — **18,50 €**
con queso de cabra a la plancha o tomatinos cherrys aliñados

Presa al pil-pil — **13,00 €**
con pimientos confitados

ENTRANTES CALIENTES

Pimientos piquillo rellenos — **9,00 €**
de chipirones en su tinta y patatas paja (2 uds.)

Tronquitos de morcilla de Burgos — **12,00 €**
asados sobre crema de manzana (3 uds.)

"Petrolinos" — **13,50 €**
Langostinos al ajillo flambeados con vermut Petroni

Queso ahumado de Pría — **12,50 €**
fundido al horno con tomate asado y jamón serrano

Pata de pulpo — **19,50 €**
a la plancha con puré de patatas y judías verdes

DE ENROLLAR

Lingüine con bivalvos — **17,50 €**
Pasta fresca con almejas, berberechos y láminas de Galmesano

Fideos negros salteados con langostinos y gulas — **15,00 €**
gratinados con alioli de pimiento piquillo

Lingüine con puntas de solomillo — **17,50 €**
con hongos y láminas de Galmesano

DE CUCHARA

	RACIÓN	PEROLA
Crema de marisco con langostino pelado y frito	**12,50 €**	
Fabada Asturiana	**15,00 €**	**29,00 €**
Fabes con almejas	**17,00 €**	**33,00 €**
Garbanzos con ventresca de bacalao al pil-pil y espinacas	**14,50 €**	**28,00 €**
Verdinas con jabalí al estilo A Esgaya	**16,00 €**	**31,00 €**

ARROCES

Por encargo. Mínimo dos personas.

Arroz meloso — **19,00 €** / p.persona
con carrillada de cerdo ibérico, pulpo frito con salsa mojo rojo

Arroz negro con bacalao, langostinos y alioli — **19,00 € /** p.persona

Arroz cremoso con carabineros — **S./P.** / p.persona

Arroz caldoso con bogavante — **S./P. /** p.persona

PESCADOS

Pregunte por nuestros pescados frescos fuera de carta

Bacalao a la plancha con puré de boniato trufado y cremoso de queso — **22,00 €**

Bacalao a la asturiana — **22,00 €**

CARNES

Carrillada de cerdo ibérico de bellota — **19,00 €**
guisada a nuestra manera sobre parmentier de patatas

Secreto ibérico de bellota a la parrilla — **20,50 €**

Entrecot de ternera a la parrilla — **22,00 €**

Solomillo de vaca a la parrilla — **26,00 €**

Escalopines de ternera rebozados, con salsa cabrales y patatines frites — **17,00 €**

Cachopo de Ternera — **27,00 €**
Champiñones, jamón serrano y queso de Vidiago, con salsa de Cabrales

Cachopo de Ternera — **27,00 €**
Pisto manchego, jamón serrano y queso de Vidiago, con salsa de Cabrales

Hamburguesa de ternera — **18,00 €**
al plato acompañada de patatas estilo deluxe, ensalada, cebolla caramelizada y mostaza verde

Pierna de cordero lechal a la castellana con patinas y pimientos — **23,00 €**

Todas nuestras carnes a la ***parrilla*** están acompañadas de patatines y pimientos verdes fritos.
Salsas opcionales aparte: Cabrales, champiñones y pimienta negra. (2,50 €).

POSTRES

Arroz con leche — **5,00 €**
a la Asturiana.

Tarta de manzana — **6,50 €**
con helado de vainilla y tofe de sidra caliente

Tarta de Queso — **6,00 €**
con coulis de frutos rojos

Coulan de chocolate negro — **6,50 €**
con helado de artesanal de Baileys. *9 min.*

Coulan de chocolate blanco — **7,00 €**
con helado de artesanal de avellanas. *12 min.*

Sorbetes — **5,00 €**
manzana y sidra, limón o mandarina.

Helados — **5,00 €**
Varios a escoger: Vainilla, chocolate, avellanas,
Baileys, café, chicle, manzana, limón y mandarina 2 bolas.

Más información

Disponemos de menús para eventos.

Productos sin gluten y carta de alérgenos.

Adaptamos platos vegetarianos.

El cubierto incluye pan, aperitivo y chupitos 2,50 € p.p

¡Síguenos y comparte!

Ayúdanos con tu opinión

aesgayafuengirola.com