

Los Angeles

C A R T A R E S T A U R A N T E



DESDE

1962

EN
TRAN
TES



ENTRANTES

Jamón ibérico	22,00 €
Cecina curada con aceite de tomillo	16,00 €
Morcilla de Burgos	8,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unidades)	7,00 €
Espárragos trigueros naturales a la plancha con picada de dados de tomate y queso de la sierra (Vegano)	10,00 €
Alcachofas naturales confitadas con cola de cigala y mahonesa de almendra	11,50 €
Bouquet de verduras al dente en juliana con setas (Vegano)	13,00 €
Revuelto de bacalao con tomate seco y calabacín	14,00 €
Foie a la plancha	24,00 €
Mollejas de lechal a la pastora o a la plancha	18,00 €
Gambas a la plancha	20,00 €
Gambas al ajillo	14,00 €
Chipirón a la plancha o a la andaluza	15,00 €

IVA INCLUIDO

ENTRANTES

Ensaladilla rusa	7,00 €
Ensalada de bacalao ahumado con tomate natural en aceite de oliva virgen extra	12,00 €
Ensalada de brotes verdes con puerro dados de tomate y escabechado de verduras y piña (Vegano)	12,00 €
Ensalada de quesos rulo de cabra, queso azul, queso curado, queso fresco, nueces y aliño de miel	13,50 €
Chupa-chups y huevo de codorniz escabechada sobre lechuguitas	12,00 €
Ensalada de ventresca pimientos rojos asados y anchoas del Cantábrico	13,50 €

IVA INCLUIDO

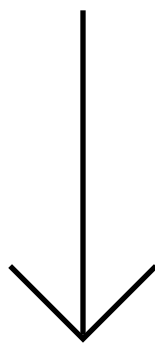
DESDE

1962

CU

CHA

RA



CUCHARA Y TENEDOR

Olla Podrida (alubia roja de lbeas con sacramentos)	21,00 €
Alubia roja de lbeas	9,00 €
Alubia blanca con almejas	15,00 €
Menestra de verduras al estilo de la abuela Sole	8,00 €
Sopa de marisco con delicias de langostino, calamar y rape	8,50 €
Risotto de gambas y boletus edulis con teja de queso	8,50 €
Natilla de foie, brunoisse de boletus y ralladura de trufa	9,50 €
Volcán de habitas finas y foie con alcachofas baby en salsa de azafrán	11,00 €
Tagliatelle en salsa caprese, aceite, tomate, queso cremoso, oregano, tomillo y albahaca	8,00 €
Udón con verduras maceradas en vinagre de manzana y atún seco	8,00 €

IVA INCLUIDO

DESDE

1962

CAR NES



CARNES

Ternera blanca estofada
con patatas baby 13,50 €

Albóndigas de pato en salsa teriyaki,
toques de siracha y trufa 15,50 €

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas
con setas de temporada 16,00 €

Delicias de lechal y panceta ibérica
sobre su jugo y parmentier de calabaza 18,00 €

Rabo guisado con hueso 18,00 €

Rabo guisado en deconstrucción
con setas de temporada y patata panadera) 18,00 €

Entrecot de vaca 19,00 €

Capricho de lechazo tostado
sobre salsa de cerveza negra 19,00 €

Chuletillas de lechazo 19,00 €

Solomillo de vaca 20,00 €

Solomillo de vaca con foie sobre salsa
de frambuesa y triguero 26,00 €

IVA INCLUIDO

DESDE

1962

PES
CADOS
DOS



PESCADOS

Caramelo de lubina con verduritas sobre salsa de algas y piel crujiente	18,50 €
Tataki de atún rojo, mayonesa de wasabi y soja e hilos de chili	19,00 €
Taco de bacalao asado, sobre crema de trigueros y polvo de ajo frito	19,00 €
Bacalao guisado con tomate al estilo los claveles	19,00 €
Almejas a la marinera	20,00 €
Lomo de rape fondo de tinta de calamar	20,00 €
Merluza a la Romana	20,00 €
Calesa de rodaballo salvaje a la plancha con patata panadera y sofrito bilbaína	20,00 €
Merluza con almejas en salsa verde	21,00 €

IVA INCLUIDO

POSTRES

Sorbete de limón al cava	4,00 €
Valenciano	5,00 €
Mousse de chocolate negro con texturas de frutos rojos	5,00 €
Torrija caramelizada con helado	5,00 €
Tarta de queso	5,00 €
Tarta de hojaldre con helado	5,50 €
Pavlova con crema ácida de limón y frutas naturales de temporada	6,00 €
Milhojas crujiente de chocolate con nata avainillada y quenelle helado	6,00 €

IVA INCLUIDO