BANGALORE
EL ARCO

El gusto
de encontrarse

bangaloregrupo.com

Plaza San Juan, 7 - 30003 - Murcia
T 686 27 39 77

Para empezar

Buenos productos, buena compañía

Jamón de bellota 100 % ibérico cortado a mano	Ración 25 / Media 13
Selección de quesos de temporada	16
Tabla de embutidos de la tierra	18
Mejillones gourmet en conserva	14
Anchoa del Cantábrico en mantequilla Sobre cama fina de hielo y pan de cristal	22 (lata)
Anchoa del Cantábrico en aceite	20 (lata)
Gilda de cecina de wagyu Cecina de wagyu, piparra dulce, oliva negra, queso al vino y mayonesa cítrica con sriracha	4/ud.
Gilda de atún flambeado Atún flambeado, kikos, cebolla encurtida y alioli de wasabi	3,5/ud.
Salchicha seca y parmesano En finas láminas con lascas de parmesano	7,5
Tomates de temporada Con piparra y aceite de oliva virgen extra de la Región de Murcia	11
Hueva de múgol	12
Mojama	12

Barra y bocados

Para abrir boca

Lingote de brioche Brioche tostado con nuestra ensaladilla rusa, ventresca, un toque de Pedro Ximénez y anchoa del Cantábrico	4,5
Ensaladilla de gamba roja al ajillo Ensaladilla cremosa de la casa, coronada con gamba roja al ajillo y su jugo	9,5
Croqueta de gamba roja Croqueta cremosa elaborada con gamba roja al ajillo y terminada con gamba confitada	3/ud.
Croqueta de carrillera Carrillera cocinada lentamente en su jugo con vino de la tierra, envuelta en una bechamel cremosa y terminada con velo de panceta	2,9/ud.
Caballito umami Gambón en tempura infusionada con matices umami, creación exclusiva de Bangalore	3,5/ud.
Zamburiña al estilo caribeño Zamburiña a la plancha con aceite tropical de coco y finas hierbas	4,5/ud.
Almejas en salsa verde de la casa Almejas de temporada con salsa verde al ajillo, salteadas con mantequilla tostada	19
Pulpo de El Pillo Nuestra interpretación de la receta tradicional de El Pillo, con más de 20 años de historia	3,5/ud.
Pan de maíz Acompañado de olivada de aceitunas de Cieza y sobrasada de chato murciano	5,9
Huevos rotos con gamba al ajillo Cocinados a baja temperatura, patatas rústicas y espuma de gamba al ajillo	12

Encuentros

Nuestras creaciones

Tartar de atún rojo y fruta de la pasión — 18
Atún rojo de temporada cortado a cuchillo y aliñado con una mezcla de sabores asiáticos y cítricos. Acompañado de fruta de la pasión y crujiente de alga nori

Tiradito de vieira flambeada — 15
Finas láminas de vieira flambeadas al momento sobre escabeche de verduras de la huerta y guacamole de ajo negro

Crujiente de calamar y gamba — 19
Calamar nacional, gamba y verduras de la huerta en tempura ligera, con mayonesa de frutos rojos, coco y lima

Steak tartar sobre tuétano — 22
Ternera cortada a cuchillo y aliñada al momento, con mayonesa de yema curada, matices asiáticos y chipotle. Servido con tuétano y pan de cristal

Boniato con parmesano y cítricos — 7,5
Boniato cocinado a baja temperatura, terminado con mantequilla clarificada y salsa de parmesano con un toque cítrico

Bikini de wagyu Bangalore — 12,5
Cecina de wagyu, queso estilo Havarti y mantequilla de hierbas ahumadas, entre rebanadas de pan crujiente

La huerta

De la tierra al plato

Ensalada Bangalore — 14
Mezclum de hojas tiernas con zanahoria, pasas, semillas y frutos secos, cebolla crujiente y tomate de temporada, con nuestra salsa umami Bangalore

Ensalada de tomates de temporada — Ventresca 17 / Bonito 16
Tomates de temporada con tallos frescos, piparras y cebolla encurtida. A elegir con ventresca o bonito en salazón, aliñados con aceite de oliva

Ensalada de la huerta — 14
Verduras de la huerta salteadas con vinagreta de la casa, burrata flambeada y sardina ahumada

Arroces

Del mar, de la tierra y de la huerta. Tú eliges

Arroz a banda — 18
Marisco ya pelado en cada bocado, con fumet de pescado

Arroz de marisco — 19
Gambón, cigala, almeja, mejillón y calamar, sobre fondo marino potente

Arroz con bogavante — 23
Meloso, coronado con bogavante y su propio fondo

Arroz de secreto ibérico — 21
Con secreto ibérico y fondo de carne

Arroz de chato murciano — 18
Chato murciano en su jugo con fondo intenso

Arroz con chuletón — 22
Fondo de carne intenso, con chuletón madurado cortado encima

Arroz de verduras con alcachofa — 16
Verduras de la huerta y alcachofa sobre fondo de verduras

Arroces por persona · mínimo 2 personas

Extras: zamburiñas 3/ud. y carabinero 15/ud.

ENCUENTROS · HUERTA · ARROCES

Tierra

Carnes y platos con carácter, a nuestra manera

Taco de costra — 5,7/ud.
Auténtica tortilla de maíz, costra de queso de la tierra, finas láminas de entrecot madurado, crema de aguacate y pico de gallo

Canelón de chato murciano — 13
Chato murciano cocinado lentamente a baja temperatura, presentado en canelón y napado con una espuma de su jugo y queso Ruperto

Hamburguesa de vaca madurada — 16
Medallón de 200 g de vaca madurada en pan de pretzel, con queso cheddar ahumado, crema Benedict y velo de panceta ibérica. Acompañada de patatas gajo salteadas con mantequilla clarificada, ajo y parmesano

Picaña — 28
Filete de picaña, acompañado de yuca frita, mayonesa de perejil y ensalada de col y zanahoria

Chuletón de vaca danesa — Al peso. Consultar

Secreto ibérico — 22

Chuletón y secreto, con guarnición a elegir:
Patatas al ajo cabañil · Yuca frita · Patacón · Patatas panaderas · Verduras salteadas

Mar

El sabor del mar, con nuestro toque personal

Bacalao — 23,5
Lomo de bacalao confitado a baja temperatura en mantequilla. Se sirve sobre puré de boniato, con espárragos trigueros y salsa beurre blanc

Lubina salvaje a la murciana — 22,5
Lubina rellena de verduras de la tierra

Postres

Dulce final

Tarta de queso manchego — 6,6
Tarta de queso manchego acompañada de espuma de queso y miel

Torrija asiática — 7
Torrija caramelizada con mousse de chocolate blanco, pistacho cítrico y helado de frutos rojos

Cuajada de El Pillo — 7
Nuestra receta clásica de cuajada

Crema catalana de azahar y canela — 6
Crema sedosa infusionada con canela, piel de naranja y agua de azahar, terminada con azúcar caramelizado y almendra tostada

Brownie contraste floral de tres chocolates — 8
Brownie de tres chocolates, espuma de rosas, crema de maracuyá y escamas de sal

Precios con IVA incluido
Servicio de pan: 3 por cesta

ALÉRGENOS. *En nuestra cocina se elaboran productos con alérgenos, por lo que todos los platos pueden contener trazas. Si tienes alguna alergia o intolerancia, consulta a nuestro personal.*

Gluten	Lácteos	Sésamo	Moluscos	Cacahuetes
Huevo	Frutos secos	Altramuces	Sulfitos	Soja
Crustáceos	Mostaza	Pescado	Apio	

MAR Y TIERRA · POSTRES