BIENAS

GASTRO BAR
LORCA

Esta carta viene fuerte

bangaloregrupo.com

BARRA & BOCADOS *para empezar fuerte*

Marinera — 2,50 € ud.
Rosquilla con ensaladilla rusa y anchoa

Ensaladilla Rusa — 5,80 €
Receta clásica con ventresca y reducción de Pedro Ximénez

Ensaladilla de Gamba Roja — 7,50 €
Ensaladilla cremosa con gamba roja al ajillo y un toque de su propio jugo

Croqueta de Gamba Roja — 2,90 € ud.
Cremosa, con el sabor intenso de las cabezas de gamba roja y aceite de cebollino

Croqueta Carbonara — 2,50 € ud.
Corazón meloso, parmesano y guanciale crujiente

Caballito Umami — 2,50 € ud.
Gambón XL crujiente, mayonesa umami y glaseado asiático

Pulpo de El Pillo — 3,00 € ud.
Al horno, sobre su propio jugo y aceite de oliva

NUESTRAS CREACIONES *lo que solo hacemos aqui*

Tartar de Atún Rojo con Aguacate — 15,00 €
Atún rojo cortado a cuchillo y crema de aguacate

Tiradito de Atún con Ajo Blanco y Pistacho — 12,00 €
Atún laminado, ajo blanco y pistacho

Tartar de Salmón con Torrezno y Fresas — 13,80 €
Salmón cortado a cuchillo, torrezno crujiente y fresas

Steak Tartar sobre Tuétano — 19,00 €
Solomillo a cuchillo, tuétano, yema de huevo y nuestra salsa especial

Alitas Coreanas (Media ración / Entera) — 8,00 €/12,00 €
Alitas marinadas, salsa coreana, salsa de queso y palomitas de maíz

Corona de Calamar Crujiente — 16,50 €
Calamar nacional rebozado en panko y salsa verde

Patatas Bravas — 6,00 €
Brava ahumada y alioli

Boniato con Cítrico y Salsa de Parmesano — 6,50 €
Boniato, salsa suave de parmesano y un toque cítrico de lima

LA HUERTA *verde y de aqui al lado*

Ensalada Bangalore — 12,00 €
Mézclum, tomate, atún, zanahoria, cebolla y pipas, aliñada con nuestra salsa Bangalore

Ensalada César — 12,00 €
Romana, brioche tostado, parmesano, pechuga a la plancha y salsa César de anchoa al estilo asiático

Ensalada de Verduras con Burrata — 12,80 €
Verduras de temporada asadas, burrata cremosa, queso de cabra, sardina ahumada y un toque de romesco

APERITIVOS · ENTRANTES · ENSALADAS

CARNES & COCINA
producto y poco más

Taco de Costra — 5,50 € ud.
Entrecot, queso fundido y pico de gallo

Canelones de Chato Murciano — 12,00 €
Chato en su jugo, bechamel de foie y queso gratinado

Hamburguesa de Vaca Madurada — 14,00 €
Carne madurada, cheddar, cebolla caramelizada, bacon y salsa Emmy

Perrito Murciano al Estilo Viggos — 5,50 €
Longaniza blanca y queso crema en brioche, con bacon, mermelada de piña y jengibre, y patata paja crujiente

Secreto de Angus — 24,00 €
Secreto de Angus con su guarnición

Pluma Ibérica — 22,00 €
Pluma ibérica con su guarnición

Entrecot Premium Lomo Alto — 26,00 €
Entrecot Premium de lomo alto con guarnición

Chuletón de Vaca Madurada — 28,00 €
Vaca rubia madurada más de 20 días, con guarnición

EL ÚLTIMO CAPRICHO
el final feliz

Tarta de Queso — 5,50 €
Al horno con galleta Lotus espolvoreada

Torrija con Mousse de Chocolate Blanco — 6,00 €
Brioche caramelizado, acompañado de una suave mousse de chocolate blanco

Coulant de Chocolate Negro — 5,50 €
Bizcocho de chocolate negro, crujiente por fuera y líquido por dentro

Cuajada de El Pillo — 6,00 €
La de El Pillo, con caramelo y bizcocho dentro

COCTELERÍA
la noche es larga

Mojito — 8,00 €
Ron, hierbabuena machacada, lima y azúcar de caña

Piña Colada — 8,00 €
Ron, piña y crema de coco

Daiquiri — 8,00 €
Cóctel clásico con ron blanco, zumo de lima y azúcar

Sangría de Cava by Bangalore Playa — (jarra) 20,00 €
Cava, fruta macerada y cítricos, para compartir

Cóctel Bangalore — 9,00 €
Nuestra creación de autor, receta exclusiva de la casa

Cesta de pan 1,50 € / Alioli 1,00 €

ALÉRGENOS. Si tienes alguna alergia o intolerancia, consulta a nuestro personal

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

CARNES · POSTRES · COCTELERÍA