COMIDAS

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 aquí*

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

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 aquí 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

ARROCES
25 minutos bien invertidos

Arroz a Banda — 15,00 € p.p.
Marisco ya pelado en cada bocado, con fumet de pescado

Arroz Negro — 15,00 € p.p.
Teñido con tinta de calamar y con marisco pelado

Arroz de Marisco — 17,00 € p.p.
Gambón, cigala, almeja, mejillón y calamar, sobre fondo marino potente

Arroz con Bogavante — 22,00 € p.p.
Meloso, coronado con bogavante y su propio fondo

Arroz de Chato Murciano — 17,00 € p.p.
Chato murciano en su jugo con fondo intenso

Arroz con Chuletón — 21,00 € p.p.
Fondo de carne intenso, con chuletón madurado cortado encima

Arroz con Pluma Ibérica — 17,00 € p.p.
Con el sabor intenso de la pluma ibérica cortada encima

Arroz de Pulpo — 18,00 € p.p.
Con trozos de pulpo y coronado con una pata entera

Extras: zamburiñas 3,00 € ud. y gamba roja 1,50 € ud.

CARNES & COCINA
producto y poco más

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

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

Cesta de pan 1,50 € / Alioli 1,00 €

ALÉRGENOS. 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	

ARROCES · CARNES · POSTRES