











PANES

- Bocata de pan de cristal de bacalao y mahonesa de macadamia  7'50€
- El gran éxito Burguer Bull con salsa de su propio jugo  6'00€
- Tosta de anchoa del Cantábrico con pan brioche con mantequilla  16'00€
- Katsu Sando de solomillo ibérico Señorío de Montanera
(Sándwiches Japonés el más de moda) NEW  14'00€
- Brioche de carrilleras con salsa kinchi  8'50€
- Brioche de langostinos con salsa chipolle  9'00€



PIZZA

- Pízza cristal con 4 quesos y beicon  8'50€
- Pízza cristal con pera y queso gorgonzola  9'00€

NUESTRAS ENSALADAS

- La tradicional ensalada de rúcula con queso de cabra, nueces pasas, crujientes y aliño  8'00€
- Ensalada de langostinos en tempura con un ligero toque picante  11'00€
- Aguacate braseado con pico de gallo y queso feta  10'00€
- Palomitas de langostinos en tempura con mayonesa de kinchi "NEW"  16'00€

LOS MÁS CLÁSICOS


- Tarrina de foie-gras de pato de elaboración propia 14'00€
- Flor de alcachofa confitada y jamón ibérico "Señorío de Montanera" 12'00€
- Pan de cristal con paleta ibérica "Señorío de Montanera" 16'00€
- Nuestra tradicional croquetas cremosas de jamón  8'00€
- Tempura de verdura  11'00€



PESCADOS



- Pata de pulpo tradicional a la brasa 15'00€
- Chili crab de gambones, recomendado para 2 personas  16'00€
- Dados de merluza en tempura  11'00€
- Chipirones en su tinta con arroz basmati 15'00€

CARNES

- Solomillo de ternera trinchado 20'00€
- Costilla barbacoa a baja temperatura 15'00€
- Chuleta vaca vieja (1kg. Para 2 personas) 34'00€
- Escalope XXL de lomo ibérico Señorío de Montanera con sal en escama y pimienta molida  12'00€

- Carpaccio de presa ibérica con virutas de foie 14'00€
- Alitas de pollo a baja temperatura con salsa barbacoa "NEW" 11'00€

NUESTROS POSTRES

- Tarta fina de manzana con crema inglesa (pedir al comienzo)  7'00€
- Brownie con crema inglesa y helado de vainilla  6'50€
- Consultar más postres de elaboración propia

MENÚ FIN DE SEMANA 22€ Sábados, Domingos y Festivos Primero, Segundo, Postre o Café

Alérgenos Reglamento 1169/2011. La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.



Veronica Perez Corcho



Percor_2017

QR CARTA DE VINOS



Restaurantepercor.com
@restaurantepercor
Calle de la Rúa, 18 (Puerto de la Rúa)
percor@restaurant.com 917 905 384