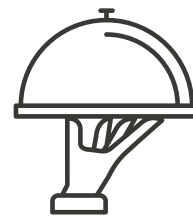


penadores

MESA & PARRANDA



LA
CARTA

No hables con
el estómago vacío

<< Atenea - Diosa , pensadora y olimpica >>



MESA & PARRANDA

“- Soy saludable.
- Hola”

<< Demócrito. Pensador y conversador a dieta. >>

Tomate
de temporada
aliño con AOVE 6 €

Salmorejo
cordobés o sopa fría
(en temporada) 7€

Tartar de aguacate
con salmón ahumado 11€

Ensalada de pollo
crujiente, fruta de temporada
y salsa tártara 10,5€

Ensalada Pensadores
(Mix de lechugas, surtido
de quesos y frutos secos) 9,5€

“Esto es pan comido”

<< Hipatia de Alejandria, a-miga de Sócrates. >>

Salmón ahumado 1/2 1
aguacate, eneldo
y tomate cherry 8€ 12,5€

Bacalao ahumado
ali-oli de mango y
mermelada de piquillo 7,5€ 12€

Solomillo de cerdo
ali-oli, cebolla caramelizada
y queso brie 7,5€ 12€

Secreto,
tomate seco, parmesano
y salsa romescu 7€ 11,5€

Jamón ibérico,
tomate de temporada, rúcula
y virutas de queso curado 7€ 11,5€

“Quien parte y comparte,
se lleva la mejor parte”

<< Epicuro en su primera cita. >>

Berenjenas 1/2 1
en tempura
con miel de caña 5€ 9€

Parillada de verduras
con pasta wonton, polvo
de kikos y romescu - 9€

Surtido de
croquetas caseras 6€ 10€

Flamenquín casero
de lomo, tomate seco,
setas, queso y salsa kimchi - 14€

Tabla surtida de quesos
y mermeladas de la casa 8,5€ 13,5€

Tiras de pollo crujientes
a las 4 salsas. - 11€

Tabla de jamón ibérico 9,5€ 16€

“Lo tienes a huevo”

<< Sófocles, coach de la antigua Grecia. >>

Revuelto de setas 1/2 1
jamón ibérico
y gambón 8€ 13€

Revuelto de alcachofas
foie, gambón y reducción
de Pedro Ximénez 9€ 14€

Revuelto de bacalao,
puerro y patata paja 7€ 11,5€

Huevos rotos
con jamón ibérico
y pimientos de Padrón 7€ 11,5€

Un viaje
(patatas, huevo, foie
y jamón ibérico) 8€ 13€

“Le han pescado otra pez”

<< Poseidón en un despiste >>

Fritura de pescado variada	1/2	1	
	-		12€
Dados de atún con salteado de tomate y ali-oli de mango	9€		15€
Tartar de atún aguacate y brotes tiernos	-		16€
Bacalao al pil-pil con gambón	-		15€

“La carne es débil”

<< Aristipo. Tropezó dos veces con la misma piedra. >>

Entrecot de vacuno con guarnición (300gr) (30 días de maduración)	1/2	1	
	-		19€
Secreto con risotto de setas y aroma de trufa	9€		14€
Abanico ibérico sobre patata cremosa al aroma de tomillo	-		15€
Tartar clásico de vacuno madurado 30 días	-		16€
Costillar de cerdo a la barbacoa (cocinado 30h a baja temperatura)	-		17€

“Menos suela y más cazuela”

<< Olympiaco - Foodie, Ex-atleta. >>

Cazuela del bosque (Setas, huevo, foie y jamón ibérico)	1/2	1	
	12€		18€
Cazuela marinera (Gulas, alcachofas, almejas y gambón)	12€		18€

“¿Dónde está la pasta?”

<< Pericles antes de emigrar a Italia. >>

Saquitos de gorgonzola y pera con salsa a elegir: · setas y trufa · canela y parmesano	1/2	1	
	-		11€
Risotto de setas con parmesano y aroma trufa	8€		12,5€
Risotto de verduras de temporada	7€		11,5€
Arroz cremoso con frutos del mar	8€		12,5€
Falso risotto de patata cremosa al aroma de tomillo	6€		10€

“Menudo Platón”

<< Primera cata de arroz en la Grecia Clásica. >>

(min 2 personas)

Arroz negro	12 € / p
Arroz mixto	11 € / p
Arroz de setas y alcachofas	12€ / p
Arroz de verdura	10€ / p
Arroz de bogavante	18€ / p
Arroz especial pensadores	12€ / p

“El sabio no dice todo
lo que piensa,
pero siempre pide postre”

<< Aristóteles - el que más pensó. >>

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla	5€
Tarta de queso son salsa de arándanos	4,5€
Bizcocho de zanahoria con helado de violeta y sopa de chocolate blanco	5€
Postre de la semana	-