

CARTA RESTAURANTE

2025



VISTA NUESTRO ESPACIO DE COCTELERÍA DE AUTOR

Fahrenheit **86**
Cocktails&Drinks



crazy

ENSALADAS Y POKES:

Ensalada de burrata con tomates macerados, salmón marinado en soja y aliño de pesto .Brutal

Burrata cremosa inyectada con jugo de maracuyá, tomate seco rehidratado y salmón en soja, todo realzado con un pesto vibrante

15,5

Ensalada de bonito con cherrys Tomati&Co selección premium, alcachofas aliñadas, piparras y aceitunas

Bonito jugoso con cherrys premium, alcachofas aliñadas y un toque picante de piparras.

15

Poke Bowl de pollo, atun, salmón o vegetal. (wakame, tomate cherry, aguacate, polvo de kiko, sésamo y mayonesa de chiles)

Bowl fresco y colorido con proteína a elegir.

14,5

PLATILLOS:

Ceviche de corvina con maiz liofilizado, chips de banana, jengibre liofilizado y hebras de chile

Corvina fresca en leche de tigre suave con toques cítricos y aromáticos

14

Tartar de atún rojo

Atún rojo con soja y sésamo, sobre guacamole, con nori crujiente, perlas de wasabi y toque de yuzu.

17

Carpaccio de vaca nacional madurado 60 dias con aliño .Brutal

Finas láminas de carne curada con un AOVE intenso y lascas de parmesano

17,8

Nuestra marinera murciana en churro

Versión canalla del clásico murciano, montado en un crujiente churro

4

Flor de alcachofa confitada, salsa de trufa blanca de verano y virutas de jamón de pato

Alcachofa tierna con perfume de trufa y el sabor ahumado del pato

7,5

Gofre de patata con trio de salsas

Base crujiente de patata con tres salsas para mojar y saborear (brava, kimchi y alioli)

7

Pulpo a feira ahumado con barrica de Jack Daniel's y salsa bourbon

Pulpo tierno estilo gallego con un giro ahumado a whisky

16

Empanada Criolla de pollo

Masa crujiente rellena de pollo especiado al estilo argentino

5,5

Empanada Criolla de ternera picante y chimichurri

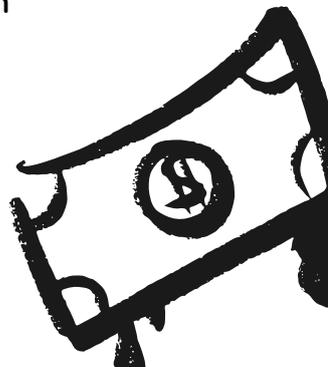
Ternera jugosa con un punto picante y aroma clásico de chimichurri

5,5

Croqueta XL de pulpo a la brasa .Brutal

Croqueta cremosa y potente, con pulpo braseado en cada bocado

4



.Brutal
Ceviche Club

STREETFOOD

Trio de savarines rellenos de pollo tika massala, pato laqueado y ternera en salsa

Mini panes esponjosos con rellenos globales y potentes en sabor
12

Donut relleno de calamar encebollado con salsa frutti di mare granuja

Donut salado con calamar meloso y una salsa marinera con carácter
11,5

Donut de carrillera ibérica con pasas y orejones con salsa trufada

Carrillera melosa en contraste dulce-salado con una salsa de trufa
11,5

Burguer bao de trufa, 200g de carne de vaca nacional con maduración de 60 días, crema de queso, tomate semiseco, cebollitas agridulces y canonigos

Bao tierno con burger trufada y toppings que equilibran dulzor y umami
15,5

Doble smash burger de ternera nacional, salsa de foie y bourbon, bacon crujiente y queso gorgonzola

Burger intensa, con carne marcada, salsa cremosa y un toque de bourbon y foie
14,3

Taco de pulpo, guacamole, polvo de kikos, mango liofilizado, lima, pico de gallo .Brutal y ali-oli de kimchi

Explosión de texturas con pulpo, guacamole y picante suave del kimchi
13,5

SUGERENCIAS DEL CHEF

— **EL CHEF SUGIERE DEJARSE LLEVAR... Y NOSOTROS PROMETEMOS DARTE UNA EXPERIENCIA QUE NO OLVIDARÁS.**

PLATOS PRINCIPALES:

Sashimi de salmón sobre crujiente de arroz frito, perlas de soja y emulsión de wasabi

Salmón fresco sobre arroz dorado con un toque picante y cremoso
16

Canelón de rape y gambas, bechamel de marisco y crujiente del mar

Relleno delicado con bechamel marina y topping de gambas crujientes
8,5

Canelón de pato laqueado con bechamel de hoisin y lascas de parmesano

Canelón sabroso con pato caramelizado y salsa intensa de carne
8,5

Solomillo de cerdo 100% Duroc, marinado en BBQ coreana y wok de udons especiados en salsa de manzana asada thai y empanado oriental

Solomillo jugoso con fusión asiática, udon salteado y empanado crujiente
18,5

Meloso de ternera confitada en su jugo sobre permantier de boniato a la naranja y suave toque de regaliz

Guiso untuoso con parmentier dulce y notas sofisticadas de naranja y regaliz
22,5

Tataki de vaca vieja con chutney de setas y ajo blanco

Vaca vieja marcada al punto, acompañada de chutney de setas y suave crema de ajo blanco
26

POSTRES

Tatín de manzana caramelizada con helado de Bayleis y tierra de galleta

Clásico francés con toque de licor y textura crujiente
6,5

Pecado de Mooma (mousse de chocolate blanco con corazón de compota de manzana)

Postre goloso con interior frutal y mousse sedosa
7,2

Torrija de brioche con helado de cuajada de leche de oveja

Torrija cremosa y aromática, servida con helado suave y lácteo
6

Tarta de mango y maracuyá

Tarta fresca y tropical con equilibrio justo de acidez
5,8

Final .Brutal

Crujiente pan de cristal con AOVE, acompañado de una sedosa crema de marron glacé (castañas confitadas en almíbar y glaseadas), coronado con ganache de chocolate negro y terminado con escamas de sal
7,8

HAPPY