



## MANO LENTA RESTAURANTE

<b>El trabajo de nuestros artesanos</b>	<b>½ ración</b>	<b>ración</b>
Paleta ibérica de bellota	10,00€	18,00€
Coppa “Joselito” de bellota	9,00€	15,00€
Nuestros torreznos de Soria	4,00€	8,00€
Tabla de quesos “Queseando”	8,00€	14,00€
Anchoas del Cantábrico sobadas a mano en casa	9,00€	18,00€
Puerros con salsa romesco	7,00€	13,00€
Espárragos templados, sal de Añana, AOVE (4 unid)		13,00€
<b>Marisco</b>		
Ostra al natural (unidad)		3,50€
Mejillones al vapor con un toque picante (sólo V, S y D)		10,00€
Gambas a la plancha		16,00€
<b>Nuestros clásicos: La Fundición, Raíz, Mano Lenta...</b>		
Bikini de alcachofas, jamón y foie (2007)		3,00€
Oreja de cerdo a la plancha con ajada (2012)		3,00€
Tigre de bogavante (2014)		3,50€
Kimuchi de vieiras (2017)		3,50€
Patata brava hojaldrada (2016)		7,00€
Carpaccio de cecina, foie, queso y tomate (2008)		12,00€
Pimientos de cristal confitados, huevo y panceta “Joselito” (2014)		15,00€
Lasaña de rabo de nuestra mamma thailandesa (2015)		14,00€
Espada de ternera a la brasa (2012)	9,00€	16,00€
Croquetas de jamón ibérico - 4 / 8 unid - (2017)	5,00€	10,00€
<b>Nuestra parrilla</b>		
Morcilla a la brasa con pimientos del piquillo		8,00€
Hamburguesa semanal de buey “La Finca”		12,00€
Pata de pulpo, patata, mantequilla, pimentón de la Vera		17,00€
Ventresca de atún rojo, pimientos asados en casa		16,00€
Chuletillas de cordero lechal		16,00€
Mollejas de ternera	9,00€	15,00€
Entrecot de ternera		16,00€

\*10% IVA incluido en todos los precios\*