

OSTERIA CONDAL

PAOLO  CASAGRANDE

NUESTRO EQUIPO ADAPTARÁ LA EXPERIENCIA A ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SIEMPRE QUE SEA POSIBLE. DADO QUE NUESTRAS ELABORACIONES PUEDEN CONTENER INGREDIENTES O TRAZAS NO DETALLADOS EN LA CARTA, LE ROGAMOS QUE INFORME A NUESTRO EQUIPO DE SALA DE CUALQUIER ALERGIA, INTOLERANCIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA ANTES DE REALIZAR SU PEDIDO.

A LA CARTA

PLATOS PARA COMPARTIR

T-BONE DE VACA MADURADA CON GUARNICIONES DE TEMPORADA	98€/KG
--	--------

FREGOLA MARINERA	70€
------------------	-----

PESCADO SALVAJE ENTERO SEGÚN DISPONIBILIDAD	5/M
--	-----

ENTRANTES

TARTAR DE CALAMAR A LA "CARBONARA"	18€
---------------------------------------	-----

CUAJADA DE MAÍZ CON GALERA Y SALICORNIA	20€
--	-----

PANNA COTTA DE CALABACÍN Y TAMARINDO	18€
---	-----

TORTELLINI DE BERENJENA, ALBAHACA Y JAMÓN	20€
--	-----

PRESA IBÉRICA CON ALGAS Y DASHI	22€
------------------------------------	-----

SEGUNDOS

SPAGHETTONI CON BISQUE Y BOGAVANTE	38€
RISOTTO CON LENGUA, CÍTRICOS Y SALSA VERDE	22€
PLIN DE RABO CON ANGUILA Y AJO BLANCO	24€
SALMONETE A LA PLANCHA AZAFRÁN Y ACELGA	32€
RODABALLO, BERENJENA Y MISO	38€
SOLOMILLO DE TERNERA, MILHOJAS DE PATATAS Y PINONES	38€
PICHÓN AL CARBÓN, PIMIENTO Y ALBARICOQUE	36€

POSTRES

AIRBAG TIRAMISÚ	14€
BABÀ AL RON CON CHANTILLY LIGERA PARA COMPARTIR	18€
MEL I MATÓ, NUECES Y HELADO AL MISO	14€
TARTELETA DE CHOCOLATE CALIENTE, HELADO DE VAINILLA	16€
SORBETE DE SHISO VERDE, MATCHA Y SAKE	14€