

# OSTERIA CONDAL

PAOLO  CASAGRANDE

# FRENESTIA

MENÚ DE PLATOS INDIVIDUALES.  
UN RECORRIDO VIVO Y CAMBIANTE  
CENTRADO EN EL PRODUCTO.

TARTAR DE CALAMAR  
A LA "CARBONARA"

CUAJADA DE MAÍZ  
CON GALERA Y SALICORNIA

LINGUINA CON PILPIL  
DE TOMATE Y ALMEJAS

PICHÓN AL CARBÓN,  
PIMIENTO Y CIRUELA

SORBETE DE SHISO VERDE,  
MATCHA Y SAKE

AIRBAG TIRAMISÚ

PETITS-FOURS

70€ P/P  
INCLUYE SERVICIO DE PAN  
SOLO SE SIRVE A MESAS  
COMPLETAS

40€ P/P  
MARIDAJE DE VINOS

IVA 10% INCL.

# PARALEL

EL ARTE DE COMPARTIR.  
NUESTRA PROPUESTA MÃS COMPLETA Y GASTRONÓMICA.  
UNA EXPERIENCIA PARA COMPARTIR Y  
DESCUBRIR UNA COCINA MEDITERRÃNEA CONTEMPORÃNEA.

"PIZZA"

TACO VEGETAL

TARTELETA DE GAMBA Y MATÓ

SUPPLÌ DE ARROZ Y BOGAVANTE

PRESA IBÉRICA CON ALGAS Y DASHI

CALAMARES RELLENOS EN SU CALDO

FREGOLA MARINERA

A ESCOGER

SALMONETE A LA PLANCHA,  
AZAFRÁN Y ACELGA

O

PICHÓN AL CARBÓN,  
PIMIENTO Y CIRUELA

SORBETE DE SHISO VERDE,  
MATCHA Y SAKE

BABÃ AL RON CON CHANTILLY LIGERA

PETITS-FOURS

90€ P/P

INCLUYE SERVICIO DE PAN  
SOLO SE SIRVE A MESAS  
COMPLETAS

60€ P/P

MARIDAJE DE VINOS

IVA 10% INCL.

# A LACARTA

## PLATOS PARA COMPARTIR

|                                                          |          |
|----------------------------------------------------------|----------|
| T-BONE DE VACA MADURADA<br>CON GUARNICIONES DE TEMPORADA | 98€ / KG |
|----------------------------------------------------------|----------|

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

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| PESCADO SALVAJE ENTERO<br>SEGÚN DISPONIBILIDAD | 5 / M |
|------------------------------------------------|-------|

## ENTRANTES

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| TARTAR DE CALAMAR<br>A LA "CARBONARA" | 18€ |
|---------------------------------------|-----|

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| CUAJADA DE MAÍZ<br>CON GALERA Y SALICORNIA | 20€ |
|--------------------------------------------|-----|

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| PANNACOTTA DE CALABACÍN<br>Y TAMARINDO | 18€ |
|----------------------------------------|-----|

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| TORTELLINI DE BERENJENA,<br>ALBAHACA Y JAMÓN | 20€ |
|----------------------------------------------|-----|

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| PRESA IBÉRICA<br>CON ALGAS Y DASHI | 22€ |
|------------------------------------|-----|

## PRINCIPALES

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| SPAGHETTONI CON BISQUE<br>Y BOGAVANTE                  | 38€  |
| RISOTTO CON LENGUA,<br>CÍTRICOS Y SALSA VERDE          | 22€  |
| PLIN DE RABO CON ANGUILA<br>Y AJO BLANCO               | 24€  |
| SALMONETE A LA PLANCHA<br>AZAFRÁN Y ACELGA             | 32€  |
| RODABALLO, BERENJENA Y MISO                            | 38€  |
| SOLOMILLO DE TERNERA,<br>MILHOJAS DE PATATAS Y PINONES | 38€  |
| PICHÓN AL CARBÓN,<br>PIMIENTO Y CIRUELA                | 36€  |
| SERVICIO DE PAN Y ACEITE                               | 4,5€ |

POSTRES

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