

mu•na

RESTAURANTE

**MU•NA (DESEO) SE DICE DEL ANHELO DE SACIAR UN GUSTO
EN 2017 REGRESAMOS A NUESTRA TIERRA PARA CREAR UN ESPACIO GASTRONOMICO EN
EL QUE PLASMAR TODO LO APRENDIDO EN ESTOS AÑOS DE TRABAJO DURO, VIAJES Y
EXPERIENCIAS...**

NUESTRA COCINA SE BASA EN TRES PILARES IMPORTANTES

EL PRODUCTO DE CALIDAD

LOS PRODUCTOS Y TRADICIONES DE NUESTRA TIERRA

Y

LA GLOBALIZACION GASTRONOMICA

EN BASE A ESTOS TRES PILARES CAMBIAMOS CADA MES NUESTRA OFERTA

NUESTRO MAYOR DESEO...

HACERTE DISFRUTAR

BIENVENIDO





**LA MEJOR MANERA DE CONOCER NUESTRA COCINA ES A TRAVES DE NUESTRO MENU
DEGUSTACION QUE CAMBIA CADA MES**

ESTE MENU SE SERVIRA A MESA COMPLETA
EL MENU NO SE SERVIRA MAS TARDE DE LAS 15:00 NI MAS TARDE DE LAS 23:00
(EL MENU ESTA SUJETO A CAMBIOS)

MENU 18#

PANES Y ACEITE DEL BIERZO
BREAD AND OIL

APERITIVOS

ARROZ, CRESTA Y CALAMAR
RICE, ROOSTER AND SQUID

COCIDO MARAGATO
COCIDO MARAGATO

VERDEL
FISH, HOLANDESA SAUCE, SEAWEED

CODORNIZ
QUAIL

MARATONKA
PASION FRUIT

BOSQUE
CHOCOLATE, CARAMEL AND FRESH MILK

PETIT FOURS
PETIT FOURS

42€
MARIDAJE 20€

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

TENEMOS INFORMACION SOBRE ALERGENOS A SU DISPOSICION

HORA DE CIERRE DEL COMEDOR 18:00 EN HORARIO DE MEDIO DIA

Y 1:30 EN HORARIO DE NOCHE

mu·na

RESTAURANTE

PARA COMENZAR...

TO START...

CECINA DE CEBON Y QUESO DE OVEJA DE LEON / CURED MEAT, SHEEP CHEESE AND TRUFFLE	14€
ENSALADA DE CODORNIZ Y SETAS EN ESCABECHE CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS Y MANZANA DEL BIERZO / QUAIL SALAD AND MUSHROOMS IN ESCABECHE	12€
FOIE, PAN DE ESPECIAS, YOGUR Y PERA DEL BIERZO / FOIE, YOGURT, PEAR AND BREAD OF SPICES	15€
NUESTRA VERSION DE UN COCIDO MARAGATO / COCIDO MARAGATO	8€
CROQUETAS DE CECINA (6UD) / CURED MEAT CROQUETTES	12€
TORTELINIS A LA CARBONARA DE CASTAÑAS / EGGPLANT TORTELINI, CHEESE AND TRUFFLE	14€

PRINCIPALES...

MAIN...

ARROZ DE MARISCO Y ALI OLI DE LIMA / FRUIT SEA RICE	18€
MERLUZA EN TEMPURA, PIMIENTO ASADO DEL BIERZO Y CEBOLLINO ASADO DEL BIERZO Y CEBOLLINO / BREADED HAKE, RED PEPPER BROTH AND CHIVES	21€
PESCADO DEL DIA... / FISH TODAY...	S.M
SECRETO IBERICO, ESPECIAS Y COUS COUS ARABE / IBERIAN SECRET, SPICES AND COUS COUS	21€
PALETILLA DE LECHAZO CON VERDURITAS / SHOULDER OF LAMB WITH V	26€
SOLOMILLO DE CIERVO CON SALSA BORSCH, CASTAÑA Y CACAO DEER WITH BEETROOT, CHESTNUTS AND CACAO	25€
LOMO DE VACA PATATAS Y PIMIENTOS DEL BIERZO BEEF, WITH POTATOES AND PEPPERS	28€

POSTRES....

DESSERT....

MARATONKA / PASION FRUIT	6€
NUESTRA TARTA DE QUESO / CHEESECAKE	6€
YEMAS DE MONJA: CITRICOS, TOMILLO, YEMA, YUZU / CITRUS AND YOLK	6€
"LA SETA" / "THE MUSHROOM"	6€

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA
TENEMOS INFORMACION SOBRE ALERGENOS A SU DISPOSICION
SERVICIO DE PAN 1,5€
HORA DE CIERRE DEL COMEDOR 18:00 EN HORARIO DE MEDIO DIA
Y 1:30 EN HORARIO DE NOCHE



MENU DE MERCADO

19,90€

(COMIDAS DE MIERCOLES A VIERNES)

NUESTRO MENU DE MERCADO NACE PARA SATISFACER TODOS LOS PALADARES, UNIENDO TRADICION Y VANGUARDIA EN UN MISMO MENU APROVECHANDO EL PRODUCTO ESTACIONAL DE NUESTRO ENTORNO

SNACK DE BIENVENIDA

+

APERITIVO

+

PRIMERO

(a elegir)

+

SEGUNDO

(a elegir)

+

POSTRE

O

CAFÉ O INFUSION MAS PEQUEÑOS DULCES

INCLUYE PAN, AGUA, CERVEZA O COPA DE VINO