

# Yamaguchi

RISTORANTE

1995

## Antipastas

Gambas blanca de huelva docena	24€	Mejillones a la marinera	14,50€
Provolone al horno con grissini	12,50€	Tabla mixta de embutidos italianos	13,50€
Carpaccio de rape y salmón al eneldo	14€	Jamón ibérico de bellota de guijuelo cortado a cuchillo	24€
Carpaccio de solomillo de vaca con piñones, ruculas y parmesano	15€	Patatas baby con trufa y hongos gratinados al horno de leña	13,50€
Pata de pulpo a la brasa con patatas a feira	21,50€	Alcachofa frita con hongos y foie	18€
Sardina anchoada sobre tomate cherry asado con albahaca	15€		

## Insalates

<b>Caprese</b> tomate, mozzarella de búfala, albahaca	13,50€
<b>Burrata</b> lechuga baby leaf, burrata, tomate cherry, puré de manzana y pera al modena	15€
<b>Al caprone</b> lechuga baby leaf, queso de cabra, tomate cherry, aguacate, jamón ibérico, semillas tostadas, nueces y reducción de modena	15€
<b>Ventresa</b> lechuga baby, pimiento italiano con ventresca	13,50€

# Pastas

<b>Rigatoni a la carbonara</b> Huevo, bacon, parmesano y pimienta negra	14,50€	Ravioli de hongos en salsa de queso	14,50€
<b>Spaghetti con frutti di mare</b> Almejas, mejillones, calamares, gambas. Tomate cherry y perejil	18€	Parpardelle con boletus y parmesano de 24 meses	18€
Pasta corta a la boloñesa	12€	Pasta gnocchi de patatas en salsa de pesto y mascarpone, queso grana padano	15,50€
Lasaña de carne ragut	13,50€		

# Risottos

<b>Risotto de frutos de mar</b> Almejas, mejillones, calamares, gambas	18€
Risotto de hongo y trufas	16€

# Carnes

Entrecot a la parrilla al estilo toscana	18€
Carrillera de ternera con patata a la pimienta	17€
Gorrín asado	24€
Cordero asado	24€

# Pescados

Bacalao gratinado de alioli sobre cama de verduras	17€
Merluza rellena de txangurro con salsa de chipirones	17€

# Pizzas

<b>Proscuito</b> Salsa de Tomate, Mozzarella, jamón york y oregano	12€	<b>Ibérica</b> Salsa de Tomate, Mozzarella y Jamón Iberico	16€
<b>Proscuito Funghi</b> Salsa de Tomate, Mozzarella, jamón york, oregano y champiñones	13€	<b>4 Estaciones</b> Salsa de Tomate, Mozzarella, pepperoni, jamón, bacon, pimienta y oregano	16€
<b>Margarita</b> Salsa de Tomate, Mozzarella y albahaca	11€	<b>Tartufata</b> Crema de trufa, boletus, mozzarella, parmigiano y huevo	17€
<b>Vegetariana</b> Salsa de Tomate, Mozzarella, pimientos rojos y verde, espárragos y champiñones	13€	<b>Riccioli</b> Salsa pesto, Mozzarella, rucula, piñones, rulo de cabra y oregano	16€
<b>Leonardo</b> Salsa de Tomate, Mozzarella, bacon, jamón, pimientos, huevo, aceituna negra y oregano	16€	<b>Carbonara</b> Salsa carbonara, bacon, huevo y parmesano	16€
<b>Pepperoni</b> Salsa de Tomate, Mozzarella, pepperoni y oregano	13€	<b>Búfala</b> Salsa de tomate, ruculas, tomate cherry, jamón serrano y mozzarella fresca	17€
<b>Formaggi</b> Salsa de Tomate, Mozzarella, gorgonzola, gouda y parmesano	15€	<b>Gorgonzola</b> Salsa de Tomate, Mozzarella, gorgonzola, pepperoni, aceituna negra y oregano	17€
<b>Barbecue</b> Salsa barbacoa, Mozzarella, solomillo de cerdo, cebolla y oregano	15€	<b>Chistorra</b> Salsa de Tomate, Mozzarella, queso idiazabal, chistorra y piparra	17€

---

# Postres caseros

Tiramisú con helado de stracciatella	6,50€	Panacota con leche de oveja y infusión de frutas rojas	6,00€
Coulant con helado de mandarina	6,50€	Escocés	7,00€
Tarta de queso con frutas rojas naturales	6,00€	Irlandés	7,00€
Lemon cake con helado de limón	6,50€	Helado variados elegir 2 bolas: stracciatella, limón, vainilla, mandarina	5,00€

## Espumosos

Bach Moscato Frizzanté	11€
Bornos frizzante	15€
Lambrusco Rosado/Tinto	11€
Cava Anna de Codorniu B.B Brut	17€
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs Brut	32€

## Rosados

Inurrieta Medio día	12€
Viña Pomal Rosado	14€

## Botellas medio litro

Inurrieta 400	10€
Pomal Crianza Rioja	12€
Legaris Crianza Ribera medio litro	16€

## Tintos

### Navarra

Inurrieta 400 Crianza	14€
Marco Real Colección Privada	16€
Marco Real SYRAH	16€
Pago de Cirsus Vendimia Selecc.	16€
Inurrieta Mimao Garnacha	18€

## Blancos

Legaris 100% verdejo	14€
Palacio de bornos verdejo	15€
Inurrieta Orchidea	14€
Pago de Cirsus chardonnay	15€
Albariño Raimat	16€
Albariño terras gauda	24€
Godello "La Duda"	17€
Allende	29€
Marco real "Flor de Chardonnay"	29€

## Rioja

Viña Pomal Crianza	15€
Ramón Bilbao Crianza	18€
La Vicalanda "Viñas Viejas"	25€
Artadi viñas de gain	29€
Remelluri reserva	35€
Viña Pomal "GRAN RESERVA"	48€
La cueva del contador	85€

## Ribera del duero

Legaris Crianza	25€
Pago de Carraovejas	48€
D.O. Toro	
San Román	40€
D.O. Tierra Castilla y León	
Mauro cosecha	40€