


EL BAR DE BELLAVISTA


Del colmado

- Patatas chips 2,50
- Aceitunas rellenas de anchoa 3,90
- Almendras fritas a la andaluza 5,50
- Boquerón en vinagre hechos en casa 2,00 (ud.)
- Anchoa del Cantábrico Lolín 00 2,95 (ud.)
- Queso Curado 8,45
- Jamón ibérico de bellota El Romero 16,50 (50 g)
- Caña de Lomo Ibérico Joselito 13,50 (50gr.)
-  Montadito de ensaladilla de cangrejo de mar 4,70
- Ostra al natural 3,90

Nuestras conservas de Bobo Pulpín

- Berberechos al natural 10
- Mejillones en escabeche 7
- Navajas en aceite de oliva 10
- Sardinillas en aceite de olive 7
- Ventresca de atún en aceite de oliva 9







Las ensaladas

-  De burrata y pesto de rúcula con tomates secos 11,50
- Ensalada de verdes con pistachos 8,50
- "Mimosa" de buey mar y salsa tartara 13,90


-  Taza de consomé de verduras 1,90

 **Los platos más solicitados en el último mes**


Las tapas

- Croqueta de jamón ibérico 2,30
-  Gofre italiano Trufado 5,90
- Empanada criolla de cochinito 4,50
-  Patatas Bellavista 5,50
-  Quesadilla de setas, aguacate y queso 5,50
-  Huevo estrellado con patata y setas 9,75
- Tartar de atún rojo y pescado blanco 18,60
-  Causa limeña de pulpo frito y pollo confitado 11,90
- Steak tartar de vaca vieja 17,65
- Brocheta de pollo y langostinos en salsa teriyaki 8,90(2uds.)
- Brocheta de pulpo y panceta
- Durock con salsa barbacoa 8,70(2uds.)
-  Canelón XXL de pollo trufado y foie 10,90

Para terminar

- Milanesa de ternera a caballo 14,80
- Rabo de ternera a la cordobesa 11,75
-  Fritura de lomo de pescado y calamares 13,85

Carnes a la brasa de Jospet

- Presa de ibérico 15,70
-  Lomo alto de vaca vieja 37,65 (para 2 personas)

Solomillo de terera 21

Todas nuestras carnes acompañadas de patatas fritas caseras

Servicio de pan

- Pan sin gluten 2,30 (ud.)
- Panecillo de pan blanco 4,80 (200g)
- Cesta de pan con tomate para untar 2,50 por persona

Carta de alérgenos disponibles

El lado más dulce de Bellavista

Todos nuestros postres son caseros

Tiramisú 6,90
Royal de Pasión con chocolate 4,50
Timbal de avellana 5,90

Tartas al corte

Crumble de pera 5,75
Pasión pie 5,75
Chocolate con dulce de leche 6,25

Postres elaborados con dulce de leche Mardel

Helado de dulce de leche con virutas de chocolate 5,75
Arroz con leche 5,75
Tarta de chocolate 6,25
Vasito de dulce de leche 4,50

Postres para compartir 10,90
Jamboree de frutos rojos
Lemon pie

Tarrinas de helado Sandro Dessi

2 bolas 5,50

1 bola 3

Limón verde, Frambuesas silvestres
Chocolate con virutas, Vainilla mejicana

Nuestros Helados 5,50

De queso cremoso
De tarta de pasión y galleta
De dulce de leche con virutas de chocolate

Tartufinos 1,20/u

Trufas Bellavista 1,20/u



El lado más dulce de Bellavista

Todos nuestros postres son caseros

Tiramisú 6,90
Royal de pasión con chocolate 4,50
Timbal de avellana 5,90

Tartas al corte

Crumble de pera 5,75
Pasión pie 5,75
Chocolate con dulce de leche 6,25

Postres elaborados con dulce de leche Mardel

Helado de dulce de leche con virutas de chocolate 5,75
Arroz con leche 5,75
Tarta de chocolate 6,25
Vasito de dulce de leche 4,50

Postres para compartir 10,90
Jamboree de frutos rojos
Lemon pie

Tarrinas de helado Sandro Dessi

2 bolas 5,50

1 bola 3

Limón verde, Frambuesas silvestres
Chocolate con virutas, Vainilla mejicana

Nuestros Helados 5,50

De queso cremoso
De tarta de pasión y galleta
De dulce de leche con virutas de chocolate

Tartufinos 1,20/u

Trufas Bellavista 1,20/u



Menú Bellavista

El Aperitivo

Consomé de Verduras

Al vino fino, con verduras naturales y hierbas aromáticas

Ostras Especial Gouthier N°2 (Marennnes-Oléron)

Con ponzu y caviar de salmón

Jamón de bellota El Romero y Anchoas del cantábrico Lolín 00

Acompañado de pan con tomate

Montadito der Mimosa

con Langostinos baby y caviar de trucha

Gofre Italiano Trufado

Relleno de tomate Roseta seco, queso Havarti y albahaca

Suquet de pescado

Corvina y langostinos, con patatas al caliu, calamares y tomates secos

Magret de Pato

Caramelizado con salsa barbacoa y acompañado de ensalada de mazorca natural y quinóa negra.

El postre

Elige el que más te guste de la carta

52 por persona (IVA Incluido)

Servido por mesa completa
Mínimo 1 menú por persona
Bebidas no incluidas






Pica-pica

Patatas chips	2,50
Aceitunas rellenas de anchoa	3,90
Almendras fritas a la andaluza	5,70
Boquerón en vinagre	2,00 (ud.)
Sutido de salazones (para 2 personas)	10,25
Anchoa del Cantábrico Lolín 00	2,95 (ud.)
Tacita de consomé de verduras al vino fino	1,90
Montadito de ensaladilla de cangrejo de mar	4,70
Jamón ibérico de bellota El Romero	(50 g) 16,50
Caña Ibérica Joselito	(50 g) 13,50
Croqueta de jamón ibérico	2,30
Patatas Bellavista	5,50

Nuestras conservas Bobo Pulpín

Berberechos al natural	10
Mejillones en escabeche	7
Navajas en aceite de olive	10
Sardinillas en aceite de olive	7
Ventresca de atún en aceite	9




Entrantes fríos

-  Ostra Especial Gouthier N°2 (Marennes-Oléron)
al natural 3,90
con ponzu y caviar de salmón 4,90
-  Burratina de bufala 11,50
con pesto de rúcula, tomate seco, ensalada y vinagreta de nueces, anchoas y chalota
-  Ensaladilla mimosa con buey de mar 13,90
con salsa rosa y patata asada aromatizada con ají Amarillo.
- Ensalada de verdes 8,50
lechugas y verduras a la brasa aliñadas con una vinagreta de pistachos
-  Canelón de calabacín y berenjena 8,50
Berenjena escalivada a la brasa, adobada con aceite de oliva y kimchi y envuelta en láminas de calabacín
- Ceviche de corvina 19,60
marinada con una salsa muy fina de lima, mango y fruta de la pasión, acompañada con maíz cocido, puré de batata y maíz crujiente
- Tartar de atún y pescado blanco 18,60
con una vinagreta de salsa de soja, mostada de Dijon, mirin, vinagre de arroz y salsa Perrins
-  Tartaleta de buey de mar y aguacate 13,90
buey de mar cocido, aliñado a la tártara, servido sobre una crujiente pasta, bajo un carpaccio de aguacate al natural bañado en aguachile de manzana, jalapeño rojo y cilantro
- Stear tartar de solomillo de ternera 17,65
aliñado con una vinagreta de salsa de soja, mostaza de Dijon, vinagre de arroz y Perrins



Los platos más solicitados en el último mes

Entrantes calientes

-  Sopa de verduras 8,90
con verduras al natural, yema de huevo y un toque de vino fino
-  Causa Limeña de pulpo 11,90
Puré de patatas con ají amarillo, jugo de pollo al ajillo, mahonesa cae lima, jalapeño rojo y cilantro.
- Sopa de pescado 18,70
con langostinos, pulpitos, fideos y pescado limpio de espinas
-  Albóndigas de sepia en su tinta 15,50
Estofadas con mucha cebolla y con su propia tinta, aromatizadas con ajoaceite de azafrán, acompañadas de minijudías blancas con brotes tiernos de guisante.

Servicio de pan

Pan sin gluten 2,30 (ud.)

Panecillo de pan blanco 4,80 (200 g)

.....
Cesta de panes con
tomate para untar 2,50 (por persona)

Carta de alérgenos disponibles

Arroces

Te aconsejamos encargarlos previamente en tu próxima visita



Arroz del huertano 16,90 la ración (por persona)
Solo con verduras naturales. Notarás ligeros toques caramelizados aportados por la cebolla y el pimiento rojo

Mínimo 2 personas. 30 minutos de espera

Nuestro arroz a banda 21 la ración (por persona)

Con el pescado limpio sin espinas y el marisco pelado

Mínimo 2 personas. 30 minutos de espera



Fideos rossejats 18,70 la ración (por persona)

Fideos finos dorados y el marisco pelado

Mínimo 2 personas

Pescados



Corvina con piel crujiente de pan 21,90

Con verduras de temporada y una crema fría de rocoto, ligeramente picante

Tataki de atún rojo de almadraba 18,70

Cocinado a la plancha con el centro muy poco hecho y aliñado con una vinagreta de soja y jengibre



Merluza de pincho a la naranja 20,10

Estofada en salsa de naranja al agua de azahar y aceite de oliva virgen, cítricos al natural, almendrucos tiernos y hierbas aromáticas

Rape negro y calamares en suquet 23,35

cocinado en un caldo corto de pescado y marisco, servido con patatas al caliu y tomates secos

Carnes a la brasa de Jospet



Magret de pato, maíz y cilantro 15,50

Lacado con salsa barbacoa y acompañado de una ensalada tibia de quinua, cilantro fresco y mazorca natural



Presa de ibérico marinada 18,20

Ligeramente marinada con especias japonesas, cortada muy fina, acompañada con un ragú de setas de temporada

Lomo alto de ternera 38,10 (para 2 personas) Corte

fino, salsa de trufas y oporto con ensalada tibia de patatas al pesto

Solomillo de vaca vieja 23,80

Acompañado de patatas fritas, puré de boniato y salsa de vino tinto al jamón de bellota

Carta de alérgenos disponible.

Consulte al nuestro personal de sala.