WINE ON
BY AURRERA

INDIVIDUAL

Alcachofa confitada y frita con romescu y queso Idiazabal
3,80

Alcachofa confitada, rellena de de gamba roja
y gratinada con all i oli
2º Premio Pincho Tradicional, Concurso de Tapas y Pinchos de Benidorm 2022
4,20

Salmorejo 2.0
con berberechos y helado de albahaca y limón
7,90

Pata de pulpo con salsa koreana y puré de apionabo,
crujiente de mini torreznos y especias mejicanas
6,40

Ravioli de patata trufada y yema de huevo
con base de romescu y una lonchita de jamón ibérico
¡BOCADO QUE TE EXPLOTARÁ EN LA BOCA!
2,70

Taco de panceta a 65° con salsa Thai picante,
salsa Hoisin dulce y chiffonade de hierbas
y cebolla morada
1º Premio Pincho Especial del Público, Concurso de Tapas y Pinchos de Benidorm 2022
3,80

Nuevo Coca mollita con jamón de mar
¡NO DUDES EN PROBARLO!
3,20

Corte de ensladilla Wine On con pasta wanton
y huevas de trucha
2,50

Croqueta de jamón ibérico con su velo
2,50

Croqueta de queso de cabra y kimchi, con base
de mayonesa de kimchi y ralladura de Idiazabal
2,50

Pan nube con carrillera de ternera, romescu,
salsa thai y pepinillos
5,30

Pan nube con bacalao y ajo glaseado
5,30

COMPARTIR

Crocanti de queso, tomate y albahaca
6,70

Ensalada de tomate de temporada,
tomate cherry deshidratado y jamón de mar
10,90

Tortilla de trufa con yema tostada
10,90

Nuevo Tortilla de bacalao con yema tostada
11,90

Milhoja de ensaladilla y huevas de trucha
8,50

Patatas bravas Wine On
8,90

Berenjena asada con alioli de romescu
y miel de caña, tomillo, limón y anacardos
8,90

Calamar nacional con tártara de algas,
aceitunas negras y alga nori
17,90

Pan brioche relleno de carrillera de ternera,
mayonesa thai, pepinillos y cebolla encurtida
9,90

TABLA DE QUESOS
consultar al camarero
Tabla pequeña 10,90 / Tabla grande 16,80

POKES

Poke de salmón
13,90

Poke de pollo vegano
13,90

TERMINAR

Ventresca de atún rojo con verduras de temporada
22,90

Nuevo Lubina frita con salsa tsatsiki
21,90

Pollo al curry con anacardos y cilantro
(opción vehana disponible)
13,90

Presa ibérica de bellota con alcachofa y Torta del Casar
19,90

Costilla de ternera con chips boniato, mostaza y salsa thai
19,90

Nuevo Cuberoll de vaca argentina
23,90

Nuevo Terrina de cordero con tabulé
19,90

Brioche con pastrami, pepinillo, mostaza,
rúcula y torta de Casar
13,90

Pepito de solomillo de ternera con pan brioche,
mantequilla de hierbas, rúcula y cebolla morada.
Opcional Ralladura de foie + 2,00€
13,90

DULCE FINAL

Torrija melosa con helado de coco y lima
6,40

Milhojas de crema pastelera y dulce de leche
6,40

Mousse de tres chocolates belgas
6,40

Chocolates, aceite y sal
6,40