



Toda nuestra comida se sueña y cocina en casa.

Nuestra casa, vuestra casa.

Bienvenidos a Onírica.



# 120 MINUTOS DE PURO PLACER

## Para abrir boca

BOMBÓN DE MORCILLA, PASAS, PISTACHOS Y COMPOTA DE PERA

## Tradicón renovada

EL PASTEL DE CABRACHO DE LINES CON MAYONESA DE VALENTINA Y REGAÑÁS

## Mar y montaña

BERENJENA ASADA, TARTAR DE AHUMADOS Y CREMA AGRIA

## Un poco de aquí y de allá

LANGOSTINO CRUJIENTE CON IBÉRICO Y AGRIDULCE DE JEREZ

ROLLITO VIETNAMITA DE IBÉRICO CON VINAGRE DE JAMAICA

## Fusión de culturas

SALMÓN , CREMA DE BONIATO E HINOJO DULCE,  
SAL AHUMADA DE CÍTRICOS Y TRIGUEROS

CARRILLERAS A BAJA TEMPERATURA EN SALSA DE NARANJA  
Y PARMENTIER DE PATATA

## El momento dulce

FLAN DE MAÍZ CON SORBETE DE COCO

## Petit-four

TRUFA DE CHOCOLATE  
MINI TORRIJA DE BRIOCHE

## 56€ POR PERSONA, CON BODEGA

D.O. RUEDA, BASA 2022 (VERDEJO)

D.O. RÍAS BAIXAS, CANECO 2022 (ALBARIÑO)

D.O. RIBERA DEL DUERO, ARROCAL 2021 (TEMPRANILLO)

D.O. BIERZO, EL CASTRO DE VALTUILLE 2021 (MENCÍA)

D.O. VALENCIA, EL NOVIO PERFECTO 2022 (MOSCATEL Y MACABEO)

CERVEZA, AGUILA. AGUA, VILAS DEL TURBÓN. CAFÉ, DROMEDARIO

PAN DE MASA MADRE Y DEGUSTACIÓN DE ACEITE

## 66€ POR PERSONA, CON ARMONIZAJE

D.O. CAVA, FERRET SUBLIME BRUT NATURE, (XAREL-LO, MACABEO Y PARRELLADA)

A.O.C. SAAR-MOSEL-RWGER, DR LOOSEN 2021 (RIESLING)

D.O. RIBERA DEL DUERO, ARROCAL 2021 (TEMPRANILLO)

D.O. RUEDA, JAVIER SANZ VINO DE HIELO (VERDEJO)

MEDIO GINTONIC: SEAGRAMS, BEEFEATER, PUERTO DE INDIAS.

. AGUA, VILAS DEL TURBÓN. CAFÉ, DROMEDARIO

PAN DE MASA MADRE Y DEGUSTACIÓN DE ACEITE



### CONDICIONES DEL MENÚ

La bodega incluida es 1 botella de vino para cada 2 personas o 2 cañas por persona.

El armonizaje incluido es una copa de cada vino y medio gintonic por persona.

Las dos opciones incluyen 1 botella de agua y 1 café por persona.

El menú no se puede compartir y es para todos los comensales de la mesa.

Toda la bebida o comida no incluida, se facturará a parte

El restaurante se reserva el derecho a hacer cambios en los platos por necesidades del mercado o de la producción

Para reservas de más de 6 personas, es indispensable la compra de un ticket por valor de 10€ por persona que se descontará de la factura final.

En caso de cancelación con 72 horas de antelación o más, se devolverá el contenido íntegro de la fianza.

En caso de cancelación con 72 horas o menos, se perderá el importe de la reserva..



# TABLA DE ALÉRGENOS

## **Bombón de morcilla, pasas, pistachos y compota de pera**

Frutos secos



## **El pastel de cabracho de Lines con mayonesa de Valentina**

Pescado y huevo



## **Berenjena asada, tartar de ahumados y crema agria**

Pescado y frutos secos



## **Langostinos crujientes con Jerez y ensalada de wakame**

Glúten, crustáceos, lácteos y sulfitos



## **Rollitos vietnamitas de Ibérico con vinagre de Jamaica**

Soja y sulfitos



## **Salmón, crema de boniato e hinojo dulce y sal ahumada de cítricos**

Pescado



## **Carrilleras a baja temperatura con salsa de naranja y parmentier de patata**

No contiene

## **Flan de maíz con sorbete de coco**

Huevo



## **Mini torrija**

Lacteos y gluten



## **Trufa de chocolate**

Sésamo

**Los vinos incluidos en este menú contienen sulfitos**

**Si tienes algún tipo de alergia o intolerancia que no está reflejada en esta tabla de alérgenos, te agradeceremos que se lo hagas saber a nuestro equipo.**