

Ullal del Burro

Aperitivos y canapés

MOTIVO DEL CANAPÉ: TENEMOS MUCHOS TIPOS DE PAN DESDE LOS DESAYUNOS; ES UN BUEN APERITIVO CON PRODUCTOS DE CALIDAD. VOLVER AL CANAPÉ DE ORIGEN, SIN BAUTIZAR CON BRIOCHES NI PANES INNECESARIOS.

Canapé de Steak tartar 1, 3, 4, 12.....	9,00 €
Marinera de Marjal con anguila ahumada 1, 4, 12.....	8,00 €
Canapé de mantequilla ahumada Rooftop Smokehouse (sabor intenso) 1, 4, 7.....	6,00 €
con anchoa 00 mariposa.	
Croqueta de gamba roja de Dénia con broche de tartar de la misma 1, 2, 3, 6, 7.....	4 uds. 13,50 €
y base de algas japonesas.	
Jamón ibérico Arturo Sánchez. 100%, corte en mesa	28,00 €
Coppa Joselito.....	23,00 €
Cecina de Wagyu	25,00 €
Mojama extra de Barbate 4, 12.....	15,00 €
Hueva de atún Atunaro , Ricardo Fuentes 4, 12.....	23,00 €
Caviar Osetra (20 g) 4.....	55,00 €

La bonita huerta de Emilia

UN GUIÑO A NUESTRAS TIERRAS EN PRODUCCIÓN. UN JUEGO SENSORIAL CON LAS HORTALIZAS, CON VISTAS A LA HUERTA. LOS PRODUCTOS CAMBIAN SEGÚN LA TEMPORADA, REFLEJANDO EL PASO DE LAS ESTACIONES.

LA HUERTA EN MESA:

Ensaladilla en capas frías con patata de arena de Sanlúcar, zanahorias, huevo hilado, encurtidos tradicionales, ventresca de atún en conserva, emulsión de mayonesa Musa con cítricos, la de toda la vida, aceituna negra deshidratada y edamame 1, 3, 4, 6, 12.....

12,00 €

Tomate pasificado con perdiz en escabeche **Al señorito**, 9, 10, 12.....

18,00 €

crema de mostaza antigua y miel de la tía Concha.

Tomate con ventresca y cebollita tierna con encurtidos 4, 12.....

16,00 €



Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Por favor, soliciten información a nuestro personal. 10% IVA INCLUIDO

Ullal del Burro

De la mar al Ullal

Ostra Nº 2 Gillardeau ¹³	5,25 €
Ostra Nº 2 Gillardeau con caviar (3 g) ^{13, 4}	9,50 €
Navajas a baja temperatura y al kamado ¹³	S/M €
Cigalita braseada ²	S/M €
 Cocochas de bacalao El Barquero al pil pil ^{3, 4, 7}	24,00 €
Rapets en tempura con alioli de jengibre y ralladura de lima ^{1, 3, 4}	18,00 €
 Tortilla vaga de bacalao Barquero al pilpil ^{3, 4, 7}	28,00 €
Gambita de cristal crujiente con huevos de corral ^{3, 4, 7}	21,00 €
fritos al estilo puntilla y polvo de salazón.	

La Marjal

Gulas fritas en mesa con aceite hirviendo y huevos camperos ^{1, 3, 4}	S/M
(por encargo, mínimo 250 g/ración, en temporada).	
Foie micuit casero de pato Coll Verd con perlas de vermut El Ullal ^{7, 12}	21,00 €

Pescados de lonja

SELECCIÓN DIARIA SEGÚN SUBASTA Y TEMPORADA, EXPUESTO EN EL CARRO DE FRESCO, CON PRODUCTO DE LAS MEJORES LONJAS: GANDÍA, DÉNIA, JÁVEA, VALENCIA, TORREVIEJA.

FINA FRITURA / A LA BRASA / A LA DONOSTIERRA / A LA SAL

Lubina salvaje ⁴	S/M
Virrey ⁴	S/M
Besugo ⁴	S/M
Gallo ⁴	S/M
Dentón ⁴	S/M
Dorada ⁴	S/M
Peix de lonja ⁴	S/M

S/M - Precio según mercado.



Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Por favor, soliciten información a nuestro personal. 10% IVA INCLUIDO

Ullal del Burro

Carnes a la brasa – Dry age

SELECCIÓN DE LOS MEJORES CORTES. APROXIMADAMENTE DE UN KG

Chuletón de Simmental añojo.....	PVP/kg 85,00 €
Tomahawk de vaca rubia Gallega. Precio por kg.....	PVP/Kg 75,00 €
T-Bone de novilla Finlandesa	PVP/kg 68,00 €
Chuletón de Buey Gallego	PVP/Kg 142,00 €
Entrecot de Wagyu japonesa 5+ laminado y hecho en piedra.	100 g 43,00 €
PVP/Kg – Precio por Kilogramo	

GUARNICIONES Y ACOMPAÑANTES

Pimientos del piquillo La Catedral	8,00 €
Patatas fritas de la laia	6,00 €
Patatas Ratte con tomillo.....	8,00 €
Verde que te quiero verde (verdura de temporada)	7,00 €

Carnes “Sin prisa”... como querría Emilia

COCINADAS LENTAMENTE, CON MIMO Y RESPETO AL PRODUCTO.

Jarrete de cordero sobre lecho de parmentier ligada con parmigiano y 7	28,00 €
bañada con su jugo reducido al brandy.	
Paletilla de cordero lechal en infusión de tomillo y	38,00 €
romero de los jardines de Villa Emilia.	
Cochinita deshuesada en lingote glaseada con parmentier de chirivia al carbón 7	23,00 €



Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Por favor, soliciten información a nuestro personal. 10% IVA INCLUIDO

Ullal del Burro

Postre – Un dolcet?

Torrija de cruasán brutal 1, 3, 7	9,00 €
Tarta de queso vasca, al momento , en 15 min. 1, 3, 7.....	14,00 €
Emulsión de mascarpone con fresas salteadas con mantequilla y pimienta rosa 7	9,00 €
Tiramisú de fartons con ponche caballero 1, 3, 7, 12.....	11,00 €
Selección de quesos Ullal del Burro 7	PVP/Kg

(1)

CONTIENE
GLUTEN

(2)

HUEVOS

(3)

CRÚSTACEOS

(4)

PESCADO

(5)

SOJA

(6)

MOLUSCOS

(7)

LÁCTEOS

(8)

CACAHUETES

(9)

FRUTOS DE
CÁSCARA

(10)

APIO

(11)

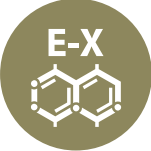
MOSTAZA

(12)

GRANOS DE
SÉSAMO

(13)

ALTRAMUCES

(14)

DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Por favor, soliciten información a nuestro personal. 10% IVA INCLUIDO