



# yamani

restaurante

## Entrantes / Starters

Jamón de Bellota 100% Ibérico 100% Iberian acorn-fed ham	25,00 €
Tabla de quesos Cheese board	21,90 €
Corte de foie con manzanas ácidas y mermelada de pimiento Cut of foie with sour apples and pepper jam	21,50 €
Salmorejo con semi mojama de atún rojo Salmorejo with red tuna semi mojama	16,00 €
Croquetas de quisquillas Shrimp croquettes	14,50 €
Ceviche de Dorada Sea bream ceviche	19,50 €
Parilla de verduras frescas Grilled fresh vegetables	17,00 €
Langostinos salteados con lima, jengibre, mostaza y guindilla fresca Sautéed prawns with lime, ginger, mustard and fresh chilli	24,00 €
Huevos camperos, patatas fritas, jamón ibérico, tartufata y aceite de trufa Free-range eggs, fried potatoes, Iberian ham, tartufata and truffle oil	18,00 €
Alcachofas salteadas con jamón ibérico Sautéed artichokes with Iberian ham	16,50 €
Steak tartar con perlas de helado de mostaza Steak tartar with mustard ice cream pearls	21,50 €

## Ensaladas / Salads

Ensalada de alcachofas, hummus, espárragos, jamón ibérico, endivias y emulsión de hierbabuena Artichoke salad with hummus, asparagus, Iberian ham, endives and peppermint emulsion	16,00 €
Espinacas frescas con frutos rojos, queso de cabra y almendra molido Fresh spinach with red berries, goat cheese and ground almonds	16,00 €
Ensalada de atún macerado con tomate cherry, pistacho y vinagreta de miel y mostaza Marinated tuna salad with cherry tomato, pistachio and honey mustard vinaigrette	18,00 €
Poke Yamani (Quinoa, col lombarda, tomate cherry, sésamo, zanahoria rallada, aguacate, garbanzos y mayonesa tahini y limón) Quinoa, red cabbage, cherry tomatoes, sesame, radish, grated carrot, avocado, chickpeas and tahini & lemon mayonnaise	18,50 €
Tacos mexicanos de atún rojo macerado con crema de queso curado y mayonesa de kimchi y pistacho Marinated red tuna tacos with aged cheese cream and kimchi-pistachio mayonnaise	19,50 €

## Pasta

Espaguetis "alle vongole" sofrito de ajo, almejas y guindilla Spaghetti "alle vongole" fried garlic, clams and chilli	18,50 €
Penne a la napolitana Neapolitan style penne	16,00 €
Wok de pollo, langostinos, verduras y tallarines de arroz Wok with chicken, king prawns, vegetables and rice noodles	18,50 €
Risotto de setas y espárragos verdes Mushroom and green asparagus risotto	18,00 €

## Pescado / Fish

### NUESTRO RONQUEO DEL ATÚN ROJO

Tartar de atún Tuna tartare	23,50 €
Lomo de atún a la plancha Grilled tuna loin	25,50 €
Tataki de atún con salsa de soja, perlas de wasabi y semilla de sesamo Tuna tataki with soy sauce, wasabi pearls and sesame seed	24,00 €
Carpaccio de ventresca de atún rojo ahumado Smoked red tuna carpaccio	21,00 €
Crujiente de atún con verduras y lágrimas de mango Crispy tuna with vegetables and mango tears	26,00 €
Tarantelo de atún a la plancha con lágrimas de piquillos Grilled tarantelo tuna with piquillo pepper tears	24,00 €
Calamar a la plancha con aceite de ajo y perejil Grilled squid with garlic and parsley oil	25,50 €
Salmón en papillote, salsa teriyaki y arroz basmati al curry Salmon in papillote, teriyaki sauce and basmati curry rice	23,50 €
Almejas a la marinera Clams in seafood sauce	24,50 €
Lenguado a la plancha Grilled sole	28,00 €
Filete de corvina con salsa holandesa y mostaza antigua con tagliatelle verde Sea bass fillet with hollandaise sauce, old mustard and green tagliatelle	21,00 €

## Carne / Meat

Solomillo de ternera retinto con salsa foie y setas Retinta beef tender loin with foie sauce and mushrooms	27,50 €
Entrecot de vaca gallega frisona Galician Friesian cow entrecôte	26,00 €
Presa ibérica de bellota Acorn-fed Iberian pork fillet	24,50 €
Hamburguesa Dos Mares Dos Mares burger	17,50 €
Pluma ibérica con salsa Oporto Iberian pork pluma with Oporto sauce	23,50 €
Chuletón de frisona Friesian cow steak	65,00 €
Costillar de cerdo a la barbacoa BBQ pork ribs	22,50 €
Tajine de cordero con ciruelas y almendras Lamb tagine with plums and almonds	23,50 €
Chuletitas de cordero a la provenzal Provenzal lamb chops	27,00 €

Pan Bread	2,00 €
Ingrediente extra Extra ingredient	1,50 €

## Postre / Dessert

Brownie con frutos rojos y helado Brownie with red berries and ice cream	8,00 €
Coulant de chocolate Chocolate Coulant	8,00 €
Tocino de cielo Sweet made with egg yolk and syrup	8,00 €
Panna cotta de café con frutos rojos y teja de cacao Coffee panna cotta with red berries and cocoa tile	8,00 €
Tatín de manzana Apple tatin	8,00 €
Crepes (Nutella o dulce de leche) Crepes (Nutella or caramel sauce)	8,00 €
Tarta de lima y requesón con sorbete de limón Lime and cottage cheese tart with lemon sorbet	8,00 €
Copa de helados variados Glass of assorted ice creams	7,00 €

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas. El Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre, sobre prevención de la paratosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o colectividades.

In compliance with current health regulations, this establishment guarantees that raw seafood products or those which, due to their processing, have not undergone heating exceeding 60°C at the center of the product, have been frozen at -20°C for at least 24 hours. The Royal Decree 1420/2006, of December 1, on the prevention of anisakiasis in seafood products supplied by establishments serving food to end consumers or collectives.

