

# Deleite

RESTAURANTE

## TAPAS D'AUTOR

### PICOTEO

#### PECKING

● Anchoas del Cantábrico especiales de Santoña	22,00 €
Anchovies of the Cantabrico especial of Santoña	
●●○ Croquetas de chipirón en su tinta con alioli suave	10,50 €
Baby squid croquettes in their own ink with mild alioli	
●●● Gyozas de cerdo a la plancha con consomé y mostaza de yuzu	11,90 €
Gyozas grilled pork with consomé and yuzu mustard	
●● Ensaladilla de berberechos y ventresca en aceite	16,00 €
Cockle and belly salad in oil	
●●● Tomate rosa de Barbastro con crema ligera de escabeche tibio y atún fresco	15,80 €
Barbastro tomato with light cream of lukewarm escabeche	
● Tortilla fea trufada de patata, puerro y trufa	16,50 €
Truffled potato and leek omelette	
●● Falso arroz meloso, setas shitake, espárragos verdes y gamba blanca al ajillo	16,90 €
Fake sticky rice, shitake mushrooms, green asparagus and white shrimp with garlic	

### PESCADOS Y CARNES

#### FISH AND MEAT

●●● Tronco de bonito del norte con verduras y salsa de soja y lima	16,50 €
North tuna with vegetables and soy sauce and lime	
●●● Pulpo de cocedero con migas de cous cous	23,00 €
Octopus with crumbs of cous cous	
●●● Mollejas de cordero lechal salteadas con ajetes y chalotas al teriyaki	17,00 €
Baby gizzards sauteed with garlic cloves and teriyaki shallots	
Picaña de vaca "selección" maduración 30 días, con salsa de manteca negra	22,00 €
Cow picaña selection maturing thirty days, with black butter sauce	

## TAPAS D'AUTOR

PARA DEGUSTAR

AUTHOR TAPAS TO TASTE

Alcachofa de huerta a la plancha con vinagreta de miel trufada (en temporada)	4,00 €/ud
Grilled Orchard artichoke with truffled honey vinaigrette (in season)	
●●● Coca de sardina ahumada al sarmiento con majao de aguacate y hierbabuena	6,40 €/ud
Smoked sardine coke with majao avocado and mint	
○● Tomate dulce semiseco con burrata cremosa y arbequina	7,40 €/ud
Sweet semidry tomato with creamy and pical burrata	
● Tosta de oreja fina crujiente con cebolla caramelizada y mojo	6,80 €/ud
Fine and crunchy ear with caramelized onion and mojo	
●●● Crunch roll coreano de perdiz en escabeche col	7,70 €/ud
Crunch roll coreano of pickled partridge and cabbage	
○ Mousse de foie, reducción de oporto y espuma de grana padano	10,20 €/ud
Foie mousse, port reduction and grana padano foam	
●●● Tataki de salmón con ajoblanco Malagueño	11,50 €/ud
Tataki of salmon with white garlic malagueño	
●●● Brioche tostado de panceta melosa ahumada con salsa de yema curada al PX	12,20 €/ud
Toasted brioche of smoked honeyed bacon with Px cured yolk sauce	
○● Canelón de pato trufado, patata y cassis	12,00 €/ud
Truffled duck cannelloni, potato and cassis	
●●● Steak tartare de tapilla de ternera nacional a nuestro estilo	13,20 €/ud
Steak tartare of national real tap our style	
○●● Raya a la manteca negra, alcaparras, tomates especiados y lombarda	11,90 €/ud
Stripe with black butter, capers, spiced tomatoes and red cabbage	
●●● Costillas de cerdo lacadas con salsa melosa de ajo negro	13,50 €/ud
Lacquered pork ribs with a honeyed black garlic sauce	

### POSTRES

#### DESSERTS

●●● Coulant de chocolate con turrón helado	7,00 €
Chocolate and ice cream nougat coulant	
○● Tarta horneada de queso	7,00 €
Baked cheese tart	
○● Tarro de Tiramisú, cardamomo y jengibre	7,00 €
Jar of tiramisu, cardamom and ginger	
○● Flan mi-cuit con espuma de queso fresco	7,00 €
Egg flan with fresh cheese foam	

● Gluten	● Pescado	○ Lácteos	● Mostaza	● Dióxido de azufre y sulfitos
● Crustáceos	● Frutos de cáscara	● Cacahuete	● Moluscos	● Semillas de sésamo
● Huevo	● Soja	● Apio	● Altramuces	

Pan / Bread 1,50 € - IVA incluido / included

## CARTA D'VINOS

### ESPUMOSOS

CAVA - VALENCIA	
Paloma Mínguez Brut • Macabeo, Chardonnay	4,60 € / 23 €
CHAMPAGNE - FRANCIA	
Jean Guerinet Brut. Blanc de Blanc • Chardonnay	42 €

### ROSADOS

RIBERA DEL DUERO	
Roselito (Rosado) • Albillo y Tempranillo	3,70 € / 21 €

### BLANCOS

#### WHITE WINES

ALEMANIA	
White Rabbit (Semidulce) • Riesling	3,80 €
RIAS BAIXAS	
Veiga da Princesa • Albariño	3,80 €
RUEDA	
Descomunal • Verdejo	3,60 €
VALDEORRAS	
V. Zusslin, Les Chapelles • Godello	3,70 €
SOMONTANO	
Cojón de Gato • Garnacha blanca, Chardonnay	3,60 €
ALSACIA	
V. Zusslin, Les Chapelles • Riesling	28,00 €
CIUDAD REAL	
Gran Chardonnay (6 meses crianza) • Chardonnay	23,00 €
RIOJA	
Ijalba (3 meses de crianza) • Maturana Blanca	25,00 €
RUEDA	
V. Malcorta • Verdejo	25,00 €

### VINO DULCE

UTIEL, REQUENA	
Finca San Blás "Dulce" • Merseguera y Chardonnay	4,50 €

### TINTOS

#### RED WINES

MADRID	
Agrícola de Cadalso • Garnacha	3,80 €
RIBERA DEL DUERO	
Rodrigo Saldaña • Tempranillo	3,90 €
RIOJA	
Letargo Crianza • Tempranillo	3,80 €
RIBERA SACRA	
Don Ventura • Mencía	3,70 €
TORO	
La Enfermera • Tinta de Toro	3,80 €
RIBERA DEL DUERO	
Antídoto • Tempranillo	27,00 €
PSI. Dominio de Pingus • Tempranillo	49,00 €
RIOJA	
Marqués de Murrieta • Tempranillo	30,00 €
ARGENTINA (MENDOZA)	
Chento • Malbec	25,00 €
LEÓN	
El Médico • Prieto Picudo	26,00 €
FRANCIA (BURDEOS)	
Château Carreau, San Emillion Gran Cru	33,00 €
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
MADRID	
Alioth • Garnacha	30,00 €
MALLORCA	
Velò Negro • Manto Negro	24,00 €
PRIORAT	
Inici • Cariñena, Syrah, Garnacha	27,00 €
RIBERA SACRA	
Lalama • Mencía	29,00 €
YECLA	
De Nariz • Monastrell	25,00 €

## TAPAS D'AUTOR

www.deleiterestaurante.es