














ENTRANTES

Jamón Ibérico cortado a cuchillo		19,00 €
Cecina I.G.P. León y virutas de foie		17,00€
Ensalada de bacalao confitado, mandarina y aceituna negra	 	16,00€
Ensalada templada de faisán escabechado y vinagreta de remolacha		16,50€
Carpaccio de buey Wagyu, tricoloma, queso y rúcula		18,00€
Chipirones rellenos de kimchi con ali-oli de lima	  	17,50€
Arroz meloso de presa ibérica de bellota marinada	 	18,50€
Foie caramelizado, agridulce de trompeta amarilla y escabeche de verduras	 	18,00€
Pulpo, patata revolcona, ajo negro y sriracha		19,00€
Risotto de boletus	 	16,00€

PESCADOS

Lingote de atún rojo del mediterráneo, berenjena asada y verduritas salteadas		22,00€
Rodaballo al horno, azafrán, albahaca y piparra	   	20,00€
Corvina salvaje al horno, chile coreano y cítricos		21,00€

CARNES

Chuletón madurado de rubia gallega con guarnición (600 grms)		28,00€
Solomillo de ternera morucha, crema de pimiento asado al carbón y setas de temporada		19,00€
Steak tartar	   	20,00€
Carrilleras ibéricas, patata caramelizada, lima kaffir, regaliz y trufa	 	19,00€
Magret de pato a baja temperatura, boniato asado, chile coreano y shiitake		18,00€






Menú Junior Suite 22



¿compartimos?*

Corchifrito 

(Pincho Ganador Concurso Nacional 2020, Subcampeón mundial 2021)

Jamón Ibérico & Cecina I.G.P. León

Ensalada de queso de cabra y vinagreta de miel   

Risotto de boletus  

Chuletón de rubia gallega 21 días de maduración


Coulant de chocolate ó sorbete   

35€/comensal (iva incluido)*

*Menú mesas completas *Bodega no incluida *Menú mínimo 2 comensales



MENÚ DEGUSTACIÓN SENSACIONES (alias menú “menos largo”)

La Vera, el Pimentón  




corchifrito 


(Pincho ganador Concurso Nacional de Pinchos 2020, Subcampeón mundial 2021)



foie  

arroz ibérico  


vieira, calabaza asada  

lubina, azafrán, piparra   

presa bellota, chirivía y setas   

ciervo, chocolate  

panal  

manzana asada 

45€/comensal (iva incluido)*


*Menú mesas completas * Bodega no incluida *Máx. 6 comensales *Disponibilidad según mercado



MENÚ DEGUSTACIÓN GRANDES SENSACIONES (alias menú “largo”)



La Vera, el Pimentón  

snacks    





corchifrito 

(Pincho ganador Concurso Nacional de Pinchos 2020, Subcampeón mundial 2021)


foie  




arroz ibérico  



vieira, calabaza asada  

lubina, azafrán, piparra    

puntalette de calamar   


magret, croissant 

presa bellota, chirivía y setas   

ciervo, chocolate  

panal  

cacahuete   

manzana asada 

58€/comensal (iva incluido)*

*Menú mesas completas * Bodega no incluida * Disponible hasta las 15:15h y 22:15h * Máx. 6 comensales
*Disponibilidad según mercado





ARMONÍA DE VINOS

¿Te gustaría probar vinos diferentes?
¿Tienes inquietud por el vino?

En Suite 22 hemos hecho una selección de vinos como perfecto matrimonio de nuestros platos. Vinos nacionales, internacionales, con carácter, ediciones limitadas, vinos con historia, singulares, diferentes....

¿Te animas?

22€/comensal



1 SOL
Guía Repsol 2020



¿pensando en hacer un regalo especial?

REGALA SUITE 22



¿Qué incluye nuestro pack regalo?

MENÚ DEGUSTACIÓN PARA 2 COMENSALES
+
ARMONÍA DE VINOS ó BOTELLA DE VINO

110€ (iva incl.)

¿necesitas más información?

¡Consulte con nuestro personal y encantado resolveremos sus dudas!

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE SOBRE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS O INTOLERANCIAS

Reglamento (UE) n°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos no es posible excluir la presencia accidental de otro alérgenos.

GUÍA DE ALÉRGICOS

