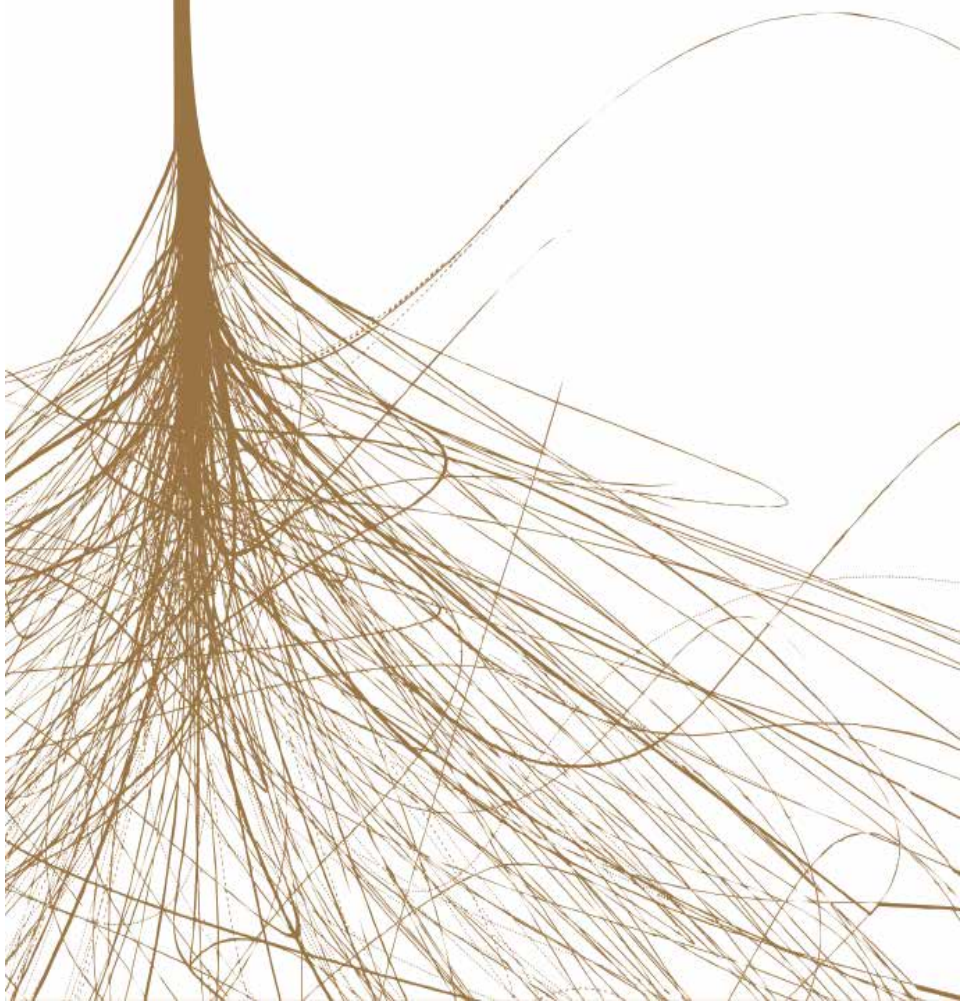


public

RESTAURANT



SUGERENCIA DEL CHEFF



CORVINA

Corvina con mini cebollitas en demiglace al balsámico, piñones tostados, espárragos verdes y patata tenedor

Sea bass with baby onions in a balsamic demi glace, toasted pine nuts, green asparagus and crushed potatoes

Bar avec mini oignons en sauce demi-glace balsamique, pignons grillés, asperges vertes et écrasé de pommes de terre

11,95€

iva incluido

PLATILLOS PARA COMPARTIR

Gazpacho andaluz con picatostes y picadillo de verduras	5,85€
Patatas fritas al romero con huevos estrellados	7,95€
Croquetas de setas de temporada	7,65€
Buñuelos cremosos de bacalao	7,60€
Croquetas cremosas de chipirones en su tinta con emulsión de lima	7,95€
Queso de cabra con cebollitas caramelizadas y confitura de pimientos	8,90€
Carpaccio de buey con pesto, rúcula y piñones	8,55€
Tempura de verduras y pollo marinado con soja, sake y miel	8,30€
Jamón ibérico, pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen	10,15€
Pulпитos encebollados con patatas confitadas y ali-oli	10,10€

→ nuestra
recomendación

ENSALADAS

Ensalada verde Mediterránea	5,90€
Ensalada de atún, algas marinas y sésamo	7,25€
Ensalada de espinacas, huevo poché, Tosta y salmón ahumado	7,20€
Ensalada fresca con naranja y langostinos	7,95€
Ensalada de guacamole y queso de cabra	8,20€

ARROCES

Risotto de boletus al aroma de trufa con parmesano	9,95€
Fideua tostada con gambas, almejas y alioli (mínimo para 2 personas , precio por persona)	9,55€
Arroz negro negro	8,95€
La paella Mixta del Public (mínimo para 2 personas , precio por persona)	11,70€

PASTAS

Penne Rigatte salteado con boloñesa vegana coreana y fideos de arroz crujientes	8,05€
Canelones de carne como lo hacia nuestra abuela Herminia	8,45€
Espaguetis con crema de marisco y salteado de gambas al ajillo	9,20€
Canelones de espinacas bien gratinados con bechamel de pasas y nueces	8,60€

PESCADOS

Calamar de playa a la plancha con morcilla,
cebolla bien confitada y aceite de tinta 12,60€

Ventresca de atún en escabeche de soja
al romero con cebollitas glaseadas 13,05€

Salmón a la plancha con verduras de
temporada al estilo de Nori Tolentino 12,35€

Merluza a la vasca con espárragos,
huevo y almejas 13,20€

*nuestra
recomendación*

Bacalao a la plancha sobre patata confitada y
cebolla morada 12,20€

CARNES

Wok de pollo y verduras al estilo yakisoba 8,05€

Confit de pato con salsa de naranja, parmentier
y tempura de calabacines 11,45€

Entrecot de ternera a la plancha con patatas de deluxe
y pimientos de Guernica (350g con salsa de setas,
cebolla caramelizada o roquefort +1€) 15,95€

Solomillo de cerdo ibérico al estilo de mi tía
con tomate y huevo frito 12,00€

Tagliata de secreto ibérico con picotas al
Pedro Ximénez 12,05€

Hamburguesa de bistec con guacamole, queso de
cabra desmigado y cebolla bien confitada 9,55€

POSTRES

Flan de la casa con nata recién montada	3,45€
Postre de Timbaón (helado de turrón, crema quemada y salsa de chocolate caliente)	4,90€
Helado de sabores hecho en casa	4,20€
Sorbete de limón (con cava +1€)	4,90€
Locos por el chocolate	5,25€
Carrot cake esponjosa con mousse de mascarpone, granola y coulis de zanahoria con naranja	5,35€
Tarta Sacher con leche merengada	5,25€
Cheese Cake con dulce de mango y maracuya	5,30€
Mousse de chocolate, mascarpone, galleta y virutas de chocolate blanco	5,25€
● Avellanísimo con helado y chocolate blanco	5,15€

→ nuestra recomendación

IVA incluido en el precio

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, avise a cualquier miembro del personal.

Pan 1,00€ / Pan sin gluten 1,35€

Haz tu reserva en :
www.andilana.com
Telf : 670 786 679



AHORA **public** RESTAURANT EN CASA

Pide tu comida a domicilio

TAKE AWAY

Todo el sabor del Public en casa
de la mano de:

Glovo!



GRUPO
ANDILANA
Restaurantes · Hoteles

STARTERS

Andalusian gazpacho with croutons and vegetable hash	5.85€
Rosemary fried potatoes with fried eggs	7.95€
Seasonal mushroom croquettes	7.65€
Creamy cod fritters	7.60€
Squid ink croquettes with lime emulsion	7.95€
Goat cheese with caramelized onions and pepper jam	8.90€
Beef carpaccio with pesto arugula and pine nuts	8.55€
Vegetable tempura and marinated chicken with soy, sake and honey	8.30€
Iberian ham, warm glass bread, tomato virgin olive oil	10.15€
baby octopus with onions and candied potatoes and ali-oli	10.10€

SALADS

Mediterranean green salad	5.90€
Tuna, seaweed and sesame salad	7.25€
Spinach salad, poached egg toast and smoked salmon	7.20€
Fresh salad with orange and prawns	7.95€
Guacamole and goat cheese salad	8.20€

RICE

Boletus risotto with the aroma of truffle with parmesan	9.95€
Toasted fideua with prawns, clams and aioli (minimum for 2 people, price per person)	9.55€
Black black rice	8.95€
The Mixed paella from Public (minimum for 2 people, price per person)	11.70€

PASTAS

Penne Rigatte stir fry with vegan bolognese Korean and crispy rice noodles	8.05€
Meat cannelloni as we did our grandmother Herminia	8.45€
Spaghetti with seafood cream and stir fry Garlic gamgas	9.20€
Spinach cannelloni well au gratin with raisins and walnuts béchamel	8.60€

FISH

Grilled beach squid with black pudding well-preserved onion and ink oil	12.60€
Tuna belly in soy pickled sauce rosemary with glazed onions	13.05€
Grilled salmon with vegetables season in the style of Nori torentino	12.35€
Basque hake with asparagus egg and clams	13.20€
Grilled cod on candied potato purple onion	12.20€

Meats

Yakisoba-style chicken and vegetable wok	8.05€
Duck confit with orange sauce, parmentier and zucchini tempura	11.45€
Grilled beefsteak with potatoes deluxe and Guernica peppers (350g with mushroom sauce, caramelized onion or roquefort + € 1)	15.95€
Iberian pork tenderloin in the style of my aunt with tomato and fried egg	12.00€
Iberian secret tagliata with pillory al Pedro Ximenez	12.05€
Steak burger with guacamole, cheese crumbled goat and well-preserved onion	9.55€

DESSERT

House custard with freshly whipped cream	3.45€
Timbaón dessert (nougat ice cream, burnt cream and hot chocolate sauce)	4.90€
Homemade flavored ice cream	4.20€
Lemon sorbet (with cava + € 1)	4.90€
Crazy about chocolate	5.25€
Spongy carrot cake with mousse mascarpone, granola and carrot coulis with orange	5,35€
Sacher cake with meringue milk	5.25€
Cheese Cake with sweet of mango and passion fruit	5.30€
Chocolate mousse, mascarpone, cookie and white chocolate shavings	5.25€
Hazelnut with ice cream and white chocolate	5.15€



GRUPO
ANDILANA
Restaurantes • Hoteles

VAT included in the price
If you have any type of food allergy or intolerance,
please notify any staff member.
Bread € 1.00 / Gluten-free bread € 1.35

PLATS À PARTAGER

Gaspacho andalou avec croûtons et hachage de légumes	5,85€
Pommes de terre sautées au romarin avec œufs écrasés	7,95€
Croquettes de champignons de saison	7,65€
Beignets de morue crémeux	7,60€
Croquettes de calmars crémeuses à l'encre avec émulsion citron vert	7,95€
Fromage de chèvre aux oignons caramélisés et confiture de poivrons	8,90€
Carpaccio de boeuf au pesto roquette et pignons	8,55€
Tempura de légumes et poulet mariné au soja, au saké et au miel	8,30€
Jambon ibérique, pain de verre chaud, tomate huile d'olive vierge	10,15€
Petites pieuvres aux oignons et pommes de terre confites et ali-oli	10,10€

SALADES

Salade verte méditerranéenne	5,90€
Salade de thon, algues et sésame	7,25€
Salade d'épinards, œuf poché pain grillé et saumon fumé	7,20 €
Salade fraîche à l'orange et aux crevettes	7,95€
Guacamole et salade de chèvre	8,20€

RIZ

Risotto aux cèpes aux arômes de truffe au parmesan	9,95€
Fideua grillé aux crevettes, palourdes et aioli (minimum pour 2 personnes, prix par personne)	9,55 €
Riz noir	8,95 €
La paella mixte du public (minimum pour 2 personnes, prix par personne)	11,70€

Pâtes

Sauté de Penne Rigatte à la bolognaise végétalienne Nouilles de riz coréennes et croustillantes	8,05€
Cannelloni de viande comme nous l'avons fait grand-mère Herminia	8,45€
Spaghetti à la crème de fruits de mer et sauté Gamgas à l'ail	9,20€
Cannelloni aux épinards bien gratiné aux raisins secs et noix de béchamel	8,60€

POISSON

Calmars grillés au boudin noir	
huile d'oignon et d'encre bien conservée	12,60€
Poitrine de thon à la sauce marinée au soja	
romarin aux oignons glacés	13,05€
Saumon grillé aux légumes	
saison dans le style de Nori torentino	12,35 €
Merlu basque aux asperges oeuf et palourdes	13,20€
Morue grillée sur pomme de terre confite	
oignon violet	12,20 €

Viandes

Poulet et légumes façon Yakisoba pour	8,05€
Confit de canard à l'orange, parmentier et tempura de courgettes	11,45€
Steak de boeuf grillé avec pommes de terre piments deluxe et Guernica (350g avec sauce aux cham- pignons, oignon caramélisé ou roquefort + 1 €)	15,95€
Filet de porc ibérique dans le style de ma tante avec tomate et œuf au plat	12,00€
Tagliata secret ibérique avec pilori al Pedro Ximenez	12,05€
Steak burger au guacamole, fromage chèvre émietté et oignon bien conservé	9,55€

DESSERTS

Crème maison à la crème fouettée	3,45€
Dessert Timbaón (glace au nougat, crème brûlée et sauce au chocolat chaud)	4,90€
Crème glacée aromatisée maison	4,20€
Sorbet au citron (avec cava + 1 €)	4,90€
Fou de chocolat	5,25€
Gâteau aux carottes spongieux avec mousse coulis de mascarpone, granola et carotte à l'orange	5,35€
Gâteau sacher au lait de meringue	5,25€
Gâteau au fromage avec doux de mangue et fruit de la passion	5,30€
Mousse au chocolat, mascarpone, biscuit et copeaux de chocolat blanc	5,25€
Noisette avec glace et chocolat blanc	5,15€



GRUPO
ANDILANA
Restaurantes · Hoteles

TVA incluse dans le prix

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez en informer tout membre du personnel.

Pain 1,00 € / Pain sans gluten 1,35 €