

EST.  2022

ESP

**ES PRINCIPAL**

♦ GASTROBAR ♦



## ♦ ENTRANTES ♦

<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b>	<b>9,90€</b>
En aceite virgen extra y sal d'Es Trenc.	
<b>SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS</b>	<b>10,90€</b>
A gusto del chef.	
<b>FOIE FRESCO GRATINADO</b>	<b>16,80€</b>
Acompañado de cebolla dulce, pomelo y crema de melocotón.	
<b>ENSALADILLA "ES PRINCIPAL"</b>	<b>8,00€</b>
<b>BRAVAS</b>	<b>7,50€</b>
Con alioli cremoso y nuestra salsa brava.	
<b>PIZARRA QUESOS</b>	<b>18,80€</b>
Pizarra de quesos selección E.P.	
- 1/2 Ración	<b>9,50 €</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>18,80€</b>
Ración de jamón ibérico 100 gr.	
- 1/2 Ración	<b>9,50 €</b>
<b>REVUELTO DE MORCILLA DE BURGOS (I.G.P.)</b>	<b>11,90€</b>
Con manzana y piñones	
<b>REVUELTO DE SETAS</b>	<b>12,90€</b>
Con cebolla caramelizada y flor de ibérico	
<b>PAN DE CRISTAL CON TOMATE</b>	<b>2,90€</b>
Con sal d'Es Trenc y AOVE.	

## ♦ ENSALADAS ♦

<b>DEL NORTE</b>	<b>13,90€</b>
Mézcum, lomo de bacalao confitado en aceite y desmigado, vinagreta de pimientos, gajos de naranja y olivas negras.	
<b>"VERDE"</b>	<b>12,90€</b>
Rúcula, aguacate, manzana verde, pimiento verde, pepino y aliño de albahaca.	
<b>DE POLLO</b>	<b>13,90€</b>
Mézcum, brócoli, pechuga a la plancha, apio, zanahoria, rúcula y vinagreta de limón.	
<b>DE QUESO DE CABRA GRATINADO</b>	<b>13,90€</b>
Mézcum, queso de cabra, cebolla caramelizada, con tomates Cherry y nueces.	
<b>DE SALMÓN</b>	<b>14,90€</b>
Cogollos de Tudela y salmón ahumado aliñado con vinagreta de tomates y eneldo.	
<b>DE BILBAO</b>	<b>15,90€</b>
Tiras de pimiento asado, anchoas y láminas de ventresca con cebolleta.	

## ♦ HUEVOS ROTOS ♦

<b>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>14,90€</b>
<b>HUEVOS ROTOS CON CHISTORRA</b>	<b>13,90€</b>
<b>HUEVOS ROTOS CON SETAS</b>	<b>13,90€</b>
<b>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y FOIE</b>	<b>17,90€</b>

Todos nuestros huevos rotos se sirven sobre una cama de patata pochada, cebolla caramelizada y pimentón de la Vera.

## ♦ LLONGUETS ♦

<b>PALMESANO</b>	<b>6,90€</b>
Sobrasada, queso Brie, miel y nueces picadas.	
<b>FUNDIDO</b>	<b>6,90€</b>
Jamón Ibérico y Camembert fundido.	
<b>CALAMARES</b>	<b>6,90€</b>
Tomate, escalivada, calamares y alioli suave.	
<b>IBÉRICO</b>	<b>7,90€</b>
Filete de ternera, rúcula, jamón ibérico y queso manchego.	
<b>NORTEÑO</b>	<b>6,90€</b>
Bacalao confitado sobre cama de sobrasada y cebolla caramelizada.	
<b>DEL MAR</b>	<b>7,90€</b>
Atún fresco a la plancha, alioli de mostaza y cebolla crujiente.	
<b>C.T.</b>	<b>7,90€</b>
Lomo de ternera, parmentier, pimientos rojos asados con salsa de verdura.	
<b>FOIE</b>	<b>8,90€</b>
Lomo de ternera, foie fresco a la plancha y cebolla caramelizada.	

## ♦ PRINCIPALES ♦

<b>SEPIA A LA PLANCHA</b>	<b>16,90€</b>
Con aceite virgen extra, ajo y perejil.	
<b>LANGOSTINOS A LA PLANCHA</b>	<b>16,90€</b>
Flambeados con tequila y ralladura de lima.	
<b>LOMO DE ATÚN ROJO FRESCO</b>	<b>19,80€</b>
A la plancha con mayonesa de wasabi.	
<b>LOMO DE SALMÓN FRESCO</b>	<b>17,80€</b>
A la plancha con mayonesa de wasabi.	
<b>PATA DE PULPO</b>	<b>19,95€</b>
A la plancha sobre parmentier y emulsión de pimentón de la Vera	
<b>CHULETILLAS DE CORDERO</b>	<b>16,90€</b>
Con un toque de lima.	
<b>TAPILLA IBÉRICA DE BELLOTA (200 GR.)</b>	<b>18,80€</b>
Laminado sobre cama de parmentier y cebolla caramelizada.	
<b>SOLOMILLO DE TERNERA (220 GR.)</b>	<b>22,00€</b>
A la plancha con salsa de cabrales.	
<b>LOMO ALTO DE VACA (400 GR.)</b>	<b>23,90€</b>
Con salsa mojo picón.	
<b>HAMBURGUESA DE BUEY "ES PRINCIPAL" (180 GR.)</b>	<b>14,90€</b>
Con mezclum, tomate, cebolla caramelizada, cheddar, bacon, huevo frito y patatas.	

Todos nuestros platos de carne y pescado van acompañados de guarnición a elegir entre:

**VERDURAS PLANCHA**  
**PATATA POCHADA CON CEBOLLA**  
**TOMATE CON CEBOLLA ROJA**  
**MIX DE SETAS**

\* Tenemos productos vegetarianos  
\* Si tienes algún tipo de alergia ¡PREGÚNTANOS!

## ♦ POSTRES ♦

<b>POSTRES CASEROS DE LA CASA</b>	<b>6,90€</b>
Pida por nuestros postres caseros del día	



EST.  2022

ENG

# ES PRINCIPAL

♦ GASTROBAR ♦



## STARTERS

<b>GREEN PADRÓN PEPPERS</b>	<b>9,90€</b>
In extra-virgin olive oil and Es Trenc salt.	
<b>ASSORTMENT HOME-MADE CROQUETTES</b>	<b>10,90€</b>
To taste of the chef.	
<b>FRESH FOIE GRAS AU GRATIN</b>	<b>16,80€</b>
Served with sweet onion, grapefruit and peach cream.	
<b>HOME MADE RUSSIAN SALAD "ES PRINCIPAL"</b>	<b>8,00€</b>
<b>BRAVAS (SPICY POTATOES)</b>	<b>7,50€</b>
Potatoes with creamy alioli and home made spicy sauce.	
<b>CHALKBOARD PLATTER OF CHEESE</b>	<b>18,80€</b>
Chalkboard platter of E.P. assorted cheese	
- 1/2 portion	<b>9,50 €</b>
<b>IBERIAN HAM</b>	<b>18,80€</b>
Portion of Iberian ham 100 gr.	
- 1/2 portion	<b>9,50 €</b>
<b>SCRAMBLED EGGS WITH MORCILLA DE BURGOS (I.G.P.)</b>	<b>11,90€</b>
With apple and pinions.	
<b>SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS</b>	<b>12,90€</b>
With caramelized onion and iberian ham flower.	
<b>CRYSTAL BREAD WITH TOMATO</b>	<b>2,90€</b>
With Es Trenc salt and extra-virgin olive oil.	

## SALADS

<b>NORTH SALAD</b>	<b>13,90€</b>
Mesclun lettuce, shredded cod loin confit in olive oil, pepper vinaigrette, orange slices and black olives.	
<b>"GREEN"</b>	<b>12,90€</b>
Base of rocket with avocado, green apple, green pepper, cucumber and basil sauce.	
<b>CHICKEN</b>	<b>13,90€</b>
Mesclun lettuce, broccoli, chicken breast strips, celery leaves, carrot, rocket, olive oil, a hint of lemon, black pepper and fresh parsley.	
<b>GRILLED GOAT CHEESE</b>	<b>13,90€</b>
Mesclun lettuce, goat cheese, and caramelized onios gratin with Cherry tomatoes and walnuts.	
<b>SALMON</b>	<b>14,90€</b>
Tudela buds and smoked salmon with tomato and dill vinaigrette.	
<b>BILBAO</b>	<b>15,90€</b>
Red piquillo pepper strips, meaty anchovies and juicy strips of tuna belly fillets, decorated with crispy spring onion.	

## BROKEN EGGS

<b>FRIED EGGS WITH IBERIAN HAM</b>	<b>14,90€</b>
<b>FRIED EGGS WITH CHISTORRA</b>	<b>13,90€</b>
<b>FRIED EGGS WITH MUSHROOMS</b>	<b>13,90€</b>
<b>FRIED EGGS WITH IBERIAN HAM AND FOIE</b>	<b>17,90€</b>

All our fried eggs are served on a bed of poached potato, caramelized onion and La Vera paprika.

## LLONGUETS

<b>FROM PALMA</b>	<b>6,90€</b>
Brie and honey sobrasada with chopped walnuts.	
<b>MELTED</b>	<b>6,90€</b>
Iberian ham and melted Camembert.	
<b>SQUID</b>	<b>6,90€</b>
Tomato, roasted vegetables, squid and mango alioli.	
<b>IBERIAN</b>	<b>7,90€</b>
Diced meat, rocket, iberian ham and Manchego cheese.	
<b>NORTEÑO</b>	<b>6,90€</b>
Cod confit on a bed of sobrasada and caramelised onion.	
<b>FROM THE SEA</b>	<b>7,90€</b>
Grilled tuna, mustard aioli and crispy onions.	
<b>C.T.</b>	<b>7,90€</b>
Beef fillet on a bed of potatoes mashed with slow-roasted red peppers, served with a vegetable sauce.	
<b>FOIE</b>	<b>8,90€</b>
Beef fillet, caramelised onion and grilled liver.	

## MAIN DISHES

<b>GRILLED CUTTLEFISH</b>	<b>16,90€</b>
With extra-virgin olive oil, garlic and parsley.	
<b>GRILLED PRAWNS</b>	<b>16,90€</b>
Tequila flambé grilled prawns with lime zest.	
<b>FRESH SALMON LOIN</b>	<b>19,80€</b>
Grilled with wasabi mayonnaise sauce on the side.	
<b>FRESH BLUEFIN TUNA LOIN</b>	<b>17,80€</b>
Grilled with wasabi mayonnaise sauce on the side.	
<b>GRILLED OCTOPUS</b>	<b>19,95€</b>
On a bed of parmentier and from la Vera paprika emulsion.	
<b>LAMB CHOPS</b>	<b>16,90€</b>
With a hint of lime.	
<b>SLICED ACORN-FED IBERIAN PORK SHOULDER (200 GR.)</b>	<b>18,80€</b>
Sliced acorn-fed iberian pork shoulder on a bed of mashed potatoes and caramelized onion.	
<b>BEEF SIRLOIN STEAK (220 GR.)</b>	<b>22,00€</b>
Grilled with Cabrales cheese sauce.	
<b>T-BONE BEEF STEAK (400 GR.)</b>	<b>23,90€</b>
With mojo picón sauce.	
<b>"ES PRINCIPAL" BURGHER (180 GR.)</b>	<b>14,90€</b>
Beef burger with lettuce, tomato, caramelized onion, cheddar, bacon, fried egg and potatoes.	

All our meat and fish dishes are served With a garnish to choOse from the following:

**GRILLED VEGETABLES**  
**POACHED POTATOES WITH ONION**  
**TOMATO WITH RED ONION**  
**MIX OF MUSHROOMS**

\* We serve vegetarian products.  
\* If you have any allergies, LET US KNOW!

## DESSERTS

<b>HOMEMADE DESSERTS FROM THE HOUSE</b>	<b>6,90€</b>
Ask for our homemade desserts of the day.	



EST.  2022

**ES PRINCIPAL**

◆ GASTROBAR ◆

[www.esprincipal-gastrobar.es](http://www.esprincipal-gastrobar.es)