

El restaurante Bodega El Guano acaba de cumplir 60 años de vida en manos de Francisco y Paco Aguilar, padre e hijo, este restaurante es de los pocos de La Plana Baixa que intenta escapar de lo anodino y atreverse a soldarse a los caprichos del mercado y apostar por la imaginación, el Guano podría decirse es la última Coca-Cola del desierto. Pero lo que de verdad vale la pena es dejarse guiar por Paco, que suele aflojar de la chistera algún pescado salvaje capturado reciente o platos de temporada y reciente creación.

Guillermo Lagardera

Crítico gastronómico



Entrantes

Jamón ibérico puro de bellota y pan de cristal	24.00 eur
Patatas bravas a nuestro estilo	10.00 eur (6 unid.)
Carpaccio de gamba blanca, crema de alcachofa y aceite de cebollino	13.00 eur
Cruji-tacos de costilla braseada con salsa tártara	12.00 eur (4 unid.)
Huevo pochado, setas salteadas y jugo de carne	7.00 eur
Pulpo a la brasa, patata y ajos tiernos	16.00 eur
Mini baozis de langosta al vapor y crema de frutos secos	12.00 eur (6 unid.)
Bogavante, melón a la menta y toque de lima	16.00 eur



El Guano
BODEGA RESTAURANTE

Carnes

Steak tartar de nuestra mejor carne y sus condimentos	18.00 eur
Carrillada de ternera, migas y glaseado de Pedro Ximénez	16.00 eur
Solomillo de vaca, foie y chalotas rellenas de boletus	20.00 eur
Cochinillo crujiente, pan de papaya con pipas de calabaza	19.00 eur

Pescados

Lomo de lubina, maiz en texturas y salsa sweet-chili	14.00 eur
Bacalao al gratén de parmesano y crujiente de quinoa	16.00 eur
Atún rojo a baja temperatura y nuestra demi glass de pescado	19.00 eur

Antes de decidir, esperen a escuchar las sugerencias del día.

Destacamos:

Nuestra chuleta de vaca rubia gallega, madurada en nuestras instalaciones.

Mínimo 2 personas.

7 eur cada 100 gr., peso mínimo 800 gramos.





El Guano
BODEGA RESTAURANTE

