



Restaurante Erik Café Bistrot

Ensaladas:

- O Ensalada Templada de queso de Cabra con manzana, Pasas Confitadas y Nueces 9,00 Euros
- O Ensalada de Burrata con aceite de Albahaca 9,00 Euros
- O Ensalada Templada de Gambones y Aguacate 9,50 Euros
- O Ensalada de Jamón de Pato, con Virutas de Foie y Culis de Mango 9,00 Euros
- O Ensalada Cesar 9.00 Euros

De la Huerta:

- O Flor de Alcachofa con Jamón y Queso 4,50 Euros (Unidad)
- O Tempura de Espárragos Trigueros, Teriyaki 9,00 Euros
- O Parrillada de Verduras con Pesto 9,00 Euros

Entradas:

- O Anchoas de Santoña con Tapenade 9,50 Euros
- O Jamón Bellota Arturo Sánchez 18,00 Euros
- O Tabla de Quesos con mermelada de Mora 9,00 Euros
- O Tabla de Patés con mermelada de Higos 9,00 Euros
- O Tabla Mixta de Paté y Queso 9,00 Euros
- O Cazuela de Provolone al Orégano 8,00 Euros
- O Camembert Frito con Culis de Cerezas 1,50 Euros (Unidad)
- O Croquetas de Jamón 1,50 Euros (Unidad)
- O Mejillones Gratinados
(6 Unidades: 4,50 Euros) (12 Unidades: 9,00 Euros)
- O Huevos Rotos con Jamón 9,00 Euros

Pinchos:

- O Sardina Ahumada con Escalibada 5,00 Euros
- O Sobrasada con Miel de Azahar Caramelizada 5,00 Euros
- O Solomillo con Brie y Cebolla Caramelizada 6,00 Euros
- O Solomillo al Foie con Pedro Ximenez 6,00 Euros

Menú Degustación Toi et Moi 2 Personas: 50 Euros (I.V.A. Incluido)

Paté con mermelada de Higos
Ensalada Templada de Queso de Cabra
Mejillones Gratinados

Lomo Trinchado (500 Gr) con degustación de Salsas

Brownie de Chocolate con helado de Vainilla

Café o Infusiones

Incluye una Botellas de Vino:

Blanco

Embrumas (Verdejo - Viura)

Tintos:

Cune Crianza (Rioja)

Viña Mayor Roble (Ribera del Duero)

Menú Degustación Erik

De Picoteo:

Tabla de Patés con Mermelada de Higos
Ensalada Templada de Queso de Cabra
Croquetas de Jamón
Flor de Alcachofa con Jamón y Queso Curado
Mejillones Gratinados

A Elegir:

Bacalao Confitado con reducción de Tomate
Steak Tartare (De 1 a 4 Estrellas)
Confit de Pato al Aroma Frutas del Bosque
Solomillo a la Pimienta
Fondue Mignonne (Mínimo 2 Personas)

Brownie de Chocolate con helado de Vainilla

Café o Infusiones

Precio por Persona: 30,00 Euros (I.V.A. Incluido)
Bebida no Incluida

Fondues: Mínimo 2 Personas

- O Fondue de Queso Classic Bistrot 7,50 Euros
- O Fondue Mignonne (Solomillo, Verduritas) 18,00 Euros

Pescados:

- O Salmón con Crema de Albahaca y Couscous 17,50 Euros
- O Lubina, Risotto de Ceps y Salsa de Vino Tinto 17,50 Euros
- O Bacalao Confitado con reducción de Tomate 17,50 Euros
- O Gambones Flambeados al Brandy 17,50 Euros

Carnes:

- O Steak Tartare (De 1 a 4 Estrellas) 18,00 Euros
- O Confit de Pato al Aroma Frutas del Bosque 18,00 Euros
- O Fajitas de Pollo 12,00 Euros
- O Hamburguesa Bistrot 8,00 Euros
- O Lomo Trinchado (500 Gr) Degustación Salsas 20,00 Euros
- O Solomillo al Foie sobre Hojaldre de Manzana y reducción de Frutos Rojos 19,00 Euros
- O Solomillo a la Pimienta 18,50 Euros
- O Medallones de Solomillo a la Mostaza Antigua Caramelizada 18,50 Euros

Menú Infantil 10 Euros (Hasta 10 Años)

Hamburguesa o Nuggets de Pollo
Copa de Helado Bistrot
Refresco, zumo o agua



Postres:

- O Yogurt Casero con Culis de Arándanos 4,50 Euros
- O Tarta templada de Manzana 5,00 Euros
- O Brownie con Helado de Vainilla 5,00 Euros
- O Crêpe Suzette 5,00 Euros
- O Helados (Vainilla, Choco, Fresa) 3,50 Euros
- O Sorbete de Limón al Cava 5,00 Euros
- O Sorbete de Mandarina al Vodka 5,00 Euros
- O Sorbetes Sin Alcohol 4,00 Euros

C/. Olimpo, 1 - 03016 Albufereta - Alicante

Tel: 662 686 836 - Facebook: @cafebistroerik - Web: www.erikcafebistro.com