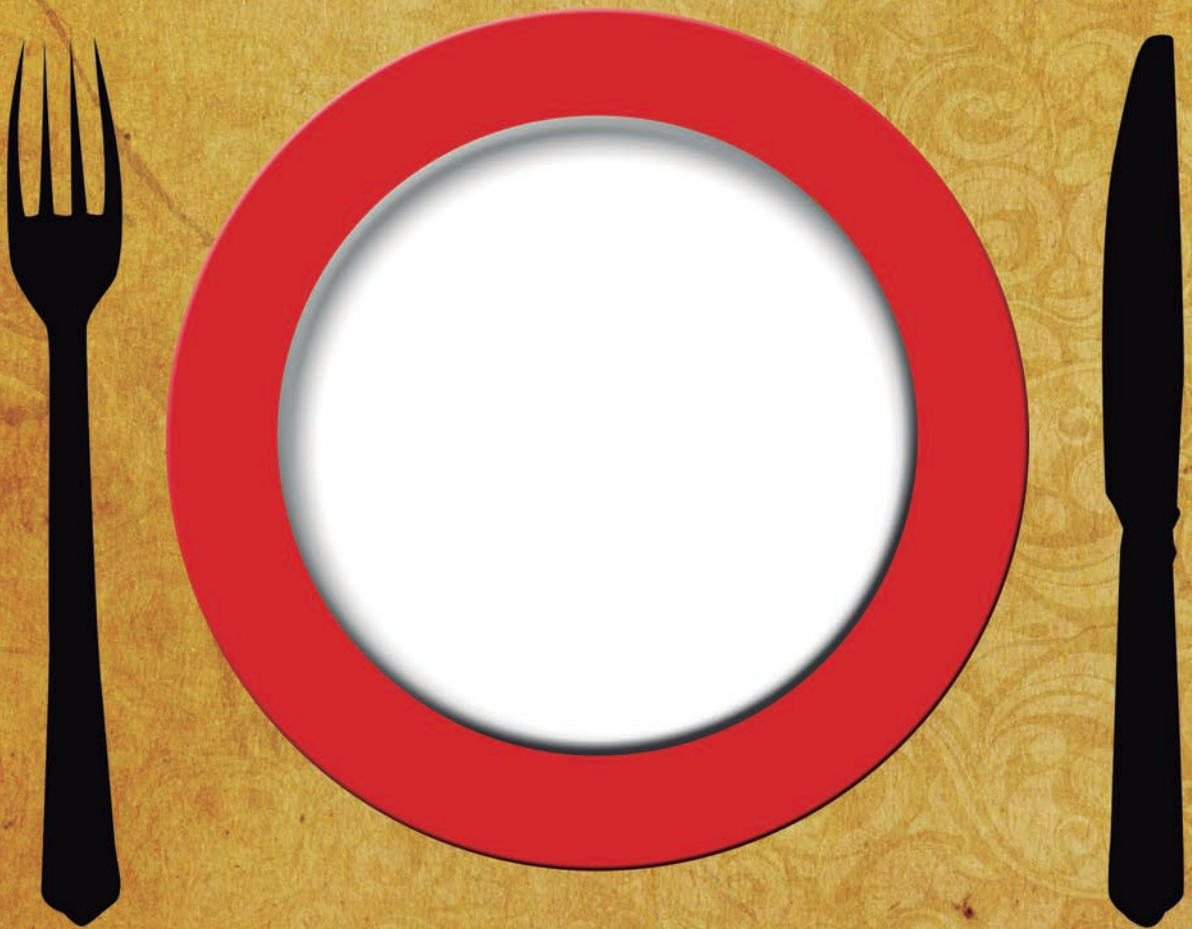


INFERNŌ

restaurant



MENÚ

Horario

10:30h. Primer Chef y Ayudante
Cocinero cuarto frío y Ayudante
Pinche

12:30h. hasta las 17:00h. Marmitero

17:30h. Cambio de turno
Segundo Chef y Ayudante
Segundo Cocinero cuarto frío y Ayudante
Segundo Pinche

20:00h. hasta las 24:00h. Marmitero

24:00h. Cierre

Apertura:

Martes, miércoles, jueves, viernes y sábado: Mañana y tarde

Domingo: Mañana - Lunes cerrado

INFERNQ
restaurant

Inferno:

Lugar donde podrás disfrutar del placer de los sentidos, donde el mayor pecado será no venir para conocer nuestra amplia oferta de platos elaborados con la mejor gama de productos de primera calidad.

Nuestro mayor gozo y deseo es la satisfacción y disfrute del comensal.

Les deseamos que disfruten por su paso en Inferno y de los sabores y aromas que aquí podrán experimentar.

Muchas gracias, atentamente.

Aperitivos:

- *Anchoas en chip de boniato con crema de aguacate y mango
escalibado* _____ *Und 4€*
- *Pinchos de chipirones con cebolla caramelizada* _____ *6€*
- *Caprichos orientales de carrillada ibérica al px* _____ *8€*
- *Gambas salteadas y marinadas con soja y sésamo* _____ *8€*
- *Pintxo de seta rellena* _____ *7.50€*

Entrantes:

- *Tortilla de bacalao estilo sidredia* _____ *7,50€*
- *Queso rulo de cabra con mermelada de tomate* _____ *7€*
- *Cazuela de pulpo y langostinos al ajillo* _____ *9€*
- *Ensaladade cuscus con pintxos morunos* _____ *8€*
- *Ensalada verde con hongos frescos y panecitos tostados* _____ *8€*

Principales:

- *Steak tartar de solomillo de buey* _____ 10€
- *Costilla de ternera del chef* _____ 9€
- *Cordero lechal en papilote* _____ 12,50€
- *Costillas ibéricas a la brasa* _____ 11€
- *Entrecot a la brasa* _____ 12€

Postres:


- *Crema de azafrán* _____ *4,50€*

- *Fresas con queso ricotta* _____ *4,50€*

- *Fudge de chocolate* _____ *5€*

- *Pastel ruso* _____ *4,50€*

Menú degustación:

- *Snacks*
 - *Tapa de aperitivo*
 - *Tartar de bonito y ostra con anguila ahumada y "trinxat" de patata con cebollino*
 - *Navajas salteadas con manitas de cerdo, y crema de topinambur*
 - *Aroz carneroli a la cazuela con espadenyas*
 - *Lenguado con canelón de espelta, espinacas, piñones y salsa de ibérico*
- 
- *Cremoso de mango y fruta de la pasión con sorbete de lima y sopa de lichis*
 - *Fresas, bizcocho de vainilla y crumble de algarroba*

Precio por persona 70€

INFERNNO

restaurant

Información y reservas: 956 341 143

www.inferno.com - contacto@inferno.com