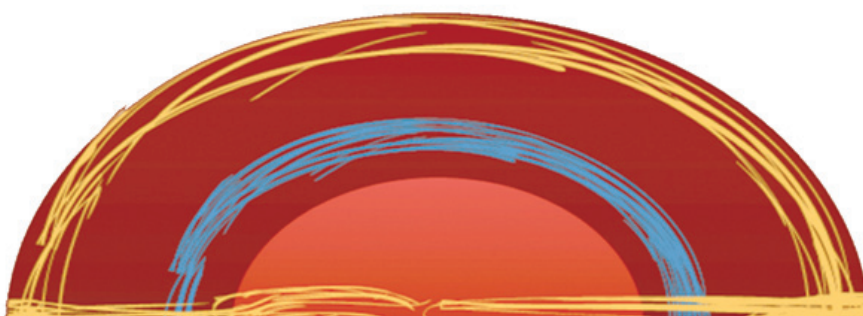


# PARALELO CERO

RESTAURANTE GASTRONÓMICO DE LA COCINA DE ECUADOR Y ESPAÑA



<b>COCKTAIL DE LANGOSTINOS</b>	16 €
Langostinos salvajes en tempura montados sobre tartar de aguacate especiado con cítricos y cilantro, acompañados de reducción de mango picante	
<b>CEVICHE DE PULPO</b>	17 €
Finas rodajas de pulpo cocido y aderezadas en zumo de lima, fruta de la pasión y cebolla roja encurtida con tomate	
<b>CEVICHE DE CAMARONES</b>	17 €
Langostinos cocidos con gazpacho de zumo de naranja, lima y limón, acompañados de encurtido de cebollas rojas y tomates, chips de plátano macho y mini maíz tostado	
<b>CEVICHE DE CORVINA</b>	15 €
Carpaccio de corvina salvaje acompañado de encurtido de cebollas rojas y tomates, zumo de lima, algas wakame y chips de yuca	
<b>CEVICHE MIXTO</b>	16 €
Fusión de ceviche de camarones y corvina en un solo plato	
<b>LLAPINGACHOS</b>	16 €
Tortillas de puré fino de patata y chorizo criollo acompañadas de huevo frito, cremosa salsa de cacahuètes y chips de puerro	
<b>HUEVOS ROTOS DEL PARALELO</b>	14 €
Huevos rotos sobre patatas panaderas trufadas y jamón ibérico de bellota de Guijuelo	
<b>CARPACCIO DE MI-CUIT</b>	14 €
Foie mi-cuit finamente cortado bañado en miel de caña y frutos secos macerados en Pedro Ximénez	
<b>ENSALADA DE QUESO BRIE</b>	12 €
Queso Brie rebozado sobre cama de mezclum de lechugas, bañada en salsa balsámica y aceite de oliva virgen	
<b>CROQUETAS</b>	1,50 € c/u
Croquetas elaboradas en casa y varían según mercado y sugerencias del Chef	
<b>TABLA DE JAMON</b>	20 €
Jamón ibérico de bellota de Guijuelo con 48 meses de curación	
<b>TABLA DE QUESOS</b>	15 €
Surtido de quesos artesanos acompañados de chutney de frutas	

<b>SECO DE GALLINA</b>	17 €
Reinvención de un plato tradicional de Ecuador, carne de gallina con guayaba en tempura de almidón de yuca, sobre fino puré de patata y bañada en su propia salsa de cocción. El recomendado de la casa.	
<b>SECO DE CHIVO</b>	18 €
Cabrito asado a baja temperatura durante 12 horas, servido en su propia salsa de cocción, acompañado de arroz al achiote y guacamole especiado	
<b>HORNADO DE CERDO ASADO</b>	18 €
Pierna de cerdo asada servida en rodajitas acompañada de encurtido de cebollas rojas y tomate sobre tortillitas de puré de patata con chorizo criollo	
<b>CARNE COLORADA</b>	20 €
Solomillo de cerdo ibérico marinado en cerveza con semillas de achiote, acompañado de patatas cocidas con salsa de queso tierno	
<b>MAGRET DE PATO</b>	21 €
Tierna presa de magret de pato a la parrilla hecha al punto, bañada en salsa de mango sobre cama de patatas panaderas trufadas	
<b>SOLOMILLO DE TERNERA</b>	21 €
Medallones de solomillo de ternera a la parrilla con mi-cuit, ahumados en ramitas de tomillo y acompañados de patatas fritas	
<b>CARPACCIO DE TERNERA</b>	19 €
Finas rodajas de solomillo de ternera bañadas en salsa de soja y lima, ralladuras de queso Pata de Mulo y escamas de sal	
<b>LOMO DE VACA A LA PARRILLA (1/2 kilo)</b>	27 €
Con sus patatas trufadas y pimienos asados	

<b>ENCOCADO DE MERLUZA</b>	19 €
Lomos de merluza cocidos a fuego lento en leche de coco especiado en piel de naranja y cardamomo con plátanos fritos y crujientes de puerro (Opción de merluza a la plancha)	
<b>ENCEBOLLADO DE PESCADO</b>	20 €
Nuestra versión fría de un plato clásico de Ecuador, fina ventresca de atún sobre palitos de yuca frita y encurtido de cebolla roja y cebolleta al limón y cilantro fresco	
<b>MERO DEL PARALELO</b>	18 €
Lomos de mero asados en muselina de pimentón dulce acompañados de patacones de plátano macho	
<b>TATAKI DE SALMÓN AHUMADO</b>	21 €
En maderas nobles, acompañado de salsa teriyaki y guacamole	
<b>CHIPIRONES CRUJIENTES</b>	18 €
Chipirones tiernos en crujiente de escamas de patata, tomates a la plancha y ali-oli negro de su propia tinta	

<b>BIZCOCHO DE CHOCOLATE</b>	5,50 €
Delicado bizcocho casero relleno de nocilla	
<b>PASTEL DE MADURO</b>	5,50 €
Tarta tradicional elaborada con plátano maduro al toque de caramelo de coco	
<b>TARTA DE MANZANA</b>	5,50 €
Deliciosa tarta hecha con manzanas y nueces, acompañada de helado de vainilla y canela líquida	
<b>HIGOS CON QUESO</b>	6 €
Higos cocidos en almibar de caña de azúcar Moreno, acompañados de queso tierno, el postre preferido de Paralelo Cero	
<b>BATIDO DEL PARALELO</b>	5 €
Impresionante mezcla de banana dulce con coco y toques de toffe	
<b>CAFÉ BOMBON TROPICAL</b>	5 €
Única combinación de café con caramelo, canela y leche	

### MENÚ PARA GRUPOS

Nos ajustamos a su presupuesto y necesidades