

# Alma NÓMADA

DE LUIS SOTO

## Carta de Primavera

*Querido amigo,*

*Te escribo esta carta para contarte las cosas que he probado durante mis viajes por la península y por el Mediterráneo. He cogido para ti las esencias, los olores y los colores que inundan estas tierras para servirte hoy en mis platos. En ellos he volcado mi alma, la tradición y los conocimientos de tantas generaciones que han poblado esos maravillosos lugares. Aquí te ofrezco una pequeña parte del rico patrimonio que nos regalan mares, campos y huertos.*

**Croquetas de rabo de toro (6 un.)** Elaboradas con rabo de toro fresco guisado a fuego lento 8 horas para suavizar su carne y concentrar sus sabores, que en estos bocados crujientes y con un corazón cremoso se vuelve indescritiblemente deliciosa. **14,50 €**

**Croquetas de marisco con mayonesa japonesa (6 un.)** Croquetas sobre un fondo de marisco y acompañadas de una mayonesa aderezada con sake, wasabi y un toque de sésamo. **14,50 €**

**Milhojas de queso de cabra y manzana a la parrilla con salsa suave de pacharán y aroma de café.** Delicioso queso de rulo de cabra entre jugosas capas de manzana golden a la parrilla, sobre con una reducción de pacharán y un toque de café. **16,50 €**

**Puerros braseados con romesco y lascas de Idiazábal.** Puerros frescos a la brasa de carbón de encina acompañados de nuestra versión de la tradicional salsa romesco. **12,00 €**

**Ensalada de provolone templado con confit de tomates, frutos del bosque y pesto genovés aligerado.** Queso provolone semifundido sobre un mix de lechugas y frutos rojos, acompañado de un confit de tomate hecho a baja temperatura y un delicioso aroma de brandy. **16,00 €**

**Patatas canallas con crema de rocoto y espuma de alioli.** Pequeñas patatas asadas a la sal, acompañadas de crema de rocoto peruano (picante) y una espuma de alioli ultraligera. **10,50 €**

**Torreznos semi-crujientes sobre crema de ají amarillo y zarza criolla con migas de pan aromatizadas.** Nuestros deliciosos torreznos macerados, servidos sobre crema de ají amarillo y acompañados de encebollado criollo al cilantro. **16,00 €**

**Filetitos de foie braseados, sobre salsa de toffee al ron y sal del Himalaya al tomillo.** Filetitos de foie de pato a la plancha con flor de sal al tomillo braseado y salsa de toffee casera, acompañado de tostaditas artesanas. ¡Una deliciosa locura de sabores! **20,00 €**

**Burrata inyectada con emulsión de albahaca y piñones sobre nido de rúcula y mermelada de tomates.** Auténtica burrata italiana a la que le llenamos el corazón de aceite de albahaca, con piñones infusionados y mermelada de tomates "nómada". **16,00 €**

*Apenas te he mostrado algunas de las ideas que he concebido con tan increíbles delicias que he encontrado en mi camino. He comenzado hablándote de platos ligeros para empezar una comida o compartir con los amigos, pero hay más, mucho más. Increíbles carnes y pescados, pastas, arroces... y tantas y tantas recetas maravillosas que ardo en ganas de cocinarte, así que por favor sigue leyendo.....*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Pulpo a la gallega con aove y pimentón dulce de la Vera.</b> <i>Nuestra propia versión gamberra del tradicional pulpo "à feira" gallego. Con auténtico pulpo de la Rías.</i>                                                                                                                                                                | 22,50 € |
| <b>Pulpo a la parrilla, macerado con variedad de ajíes y parmentier trufado.</b> <i>Pulpo de las Rías macerado con una mezcla de ajíes peruanos y servido con ajetes tiernos sobre parmentier de trufa negra.</i>                                                                                                                              | 22,50 € |
| <b>Risotto con frutos del mar y bisquet de bogavante.</b> <i>Arroz carnaroli (arborio) con una selección de mariscos y nuestro delicioso bisquet de bogavante, reducido durante horas y con un sabor y aroma muy profundos.</i>                                                                                                                | 20,00 € |
| <b>Risotto de setas y trufa negra con trompetas de la muerte y caviar de vino tinto.</b> <i>Hecho a base de arroz carnaroli (arborio), con setas silvestres y nuestro toque mágico.</i>                                                                                                                                                        | 20,00 € |
| <b>Risotto de alcachofas confitadas y bondiola asada con parmesano y toque de miel.</b> <i>Arroz carnaroli con alcachofas confitadas en AOVE suave, acompañado de carne asada mechada y con toque muy suave de miel de Galicia.</i>                                                                                                            | 21,00 € |
| <b>Arroz meloso con mariscos.</b> <i>(Mínimo 2 pax., precio por persona). Arroz bomba, sepia y mariscos de temporada, con una textura suave y melosa que te hará suspirar.</i>                                                                                                                                                                 | 21,00 € |
| <b>Entrecot a la brasa con patatas a la mantequilla de salvia.</b> <i>Delicioso corte de lomo de Ternera Angus a la brasa, acompañado de patas asadas a la mantequilla aromatizada con salvia.</i>                                                                                                                                             | 28,00 € |
| <b>Entraña a la brasa con ají panca y parmentier de trufa y parmesano.</b> <i>Deliciosa entraña de ternera muy tierna, acompañada de un fantástico parmentier lleno de aroma y sabor mediterráneos.</i>                                                                                                                                        | 24,00 € |
| <b>Pescado de temporada al gusto del Chef.</b> <i>Has de preguntar al camarero cual será la delicia marina de hoy y qué musa ha inspirado al Chef en este día.</i>                                                                                                                                                                             | 25,00 € |
| <b>Tagliatelle salteados con marisco y bisquet de bogavante al eneldo.</b> <i>Equilibrada mezcla de pasta y mariscos al natural sobre nuestro increíble bisquet de bogavante, aromatizados con eneldo fresco.</i>                                                                                                                              | 22,00 € |
| <b>Espaguetis negros salteados con setas, langostinos y pulpo.</b> <i>Equilibrada mezcla de pasta negra y setas de temporada, salteadas con langostinos y auténtico pulpo de la ría.</i>                                                                                                                                                       | 21,00 € |
| <b>Pasta rellena de gorgonzola y pera con salsa de mantequilla de salvia y marsala.</b> <i>Combinación única de sabores en una pasta rellena, sobre una salsa de vino con aromas de salvia y campo.</i>                                                                                                                                        | 22,00 € |
| <i>Y ya por último, como conozco de sobra tu amor por la repostería, hice todo lo posible para crear algunas recetas de postres que creo que capturan algo del sol y de los colores del Mediterráneo, con los sabores de las frutas maduras, las cremosas natas y los aromas de algunas de las especias que trae el viento por esos lares.</i> |         |
| <b>Tarta de queso cremosa al horno...</b> ¡Un corazón cremoso y caliente!                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10,50 € |
| <b>Tarta de limón a la antigua...</b> ¡Un corazón ácido envuelto en dulce!                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10,50 € |
| <b>Coulant de chocolate...</b> ¡Un corazón que se derrite!                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8,50 €  |
| <b>Panqueque argentino relleno de dulce de leche...</b> ¡Y un toque de licor ardiente!!!                                                                                                                                                                                                                                                       | 8,50 €  |

# Carta de Vinos 2024

*Estimado amigo,*

*Te envío esta misiva con la intención de satisfacer tu deseo de noticias más más espirituosas y refrescantes. Quisiera comenzar hablándote de los Vinos Tintos que he seleccionado para ti. Hemos viajado por España y hemos dado el salto después a tierras italianas para brindarte muchas notas, colores y sabores del Mediterráneo y del Atlántico. Todo lo que aquí te cuento habla de originalidad, carácter y personalidades únicas, producto de manos amorosas y elaboración artesanal.*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | COPA   | BOTELLA |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Arrocal Viñedos de Gumiel de Mercado 2023. Ribera del Duero.</b><br>Vino elaborado principalmente con tempranillo y garnacha tinta. Es muy fresco y frutal, con notas predominantes de frutos rojos, ciruelas y bayas. Estructura elegante pero suave y fácil de beber.                                                                                                                                 | 4,00 € | 25,00 € |
| <b>Artuke 2023. Rioja Alavesa.</b> Vino elaborado con tempranillo y viura. En su elaboración se usa la técnica de la maceración carbónica, un método de elaboración tradicional e histórico en la zona. Fermenta el racimo entero con el fin de obtener un vino muy frutal, poco corpulento y de paso fácil.                                                                                               | 3,50 € | 23,00 € |
| <b>Corriente 2021. Rioja.</b> Vino que busca la autenticidad y el sabor tradicional de la DOP Rioja. Principalmente compuesto por tempranillo y otras variedades seleccionadas, es equilibrado y fresco en boca, con taninos suaves y acidez bien integrada.                                                                                                                                               | 5,00 € | 28,00 € |
| <b>Dehesa Gago 2023. Toro.</b> Vino tinto envejecido 4 meses en hormigón. Con aromas a frambuesas y moras, que aportan frescura y vitalidad. En boca, es un vino jugoso y ligero, con un carácter dinámico que resalta su origen atlántico, con notas agrestes al principio, con un poco de aireación se suaviza, ofreciendo una experiencia placentera y fluida.                                          | 4,50 € | 26,00 € |
| <b>12 Volts 2022. Mallorca.</b> Vino ecológico mallorquín envejecido en madera y elaborado de forma tradicional con uvas autóctonas. Es sabroso, fresco y estructurado, con notas afrutadas y un toque especiado que lo hacen dinámico y moderno.                                                                                                                                                          | --     | 32,00 € |
| <b>Guímaro 2023. Ribeira Sacra.</b> Mencia 100%. Con un tono rojo cereza, brillante y claro, que anuncia su frescura. Aromas de fruta roja, con una clara presencia de frambuesa y cereza, invitando a un primer sorbo. En boca, destacan su vivacidad y ligereza, ofreciendo una acidez perfectamente equilibrada. Las notas de frambuesa y cereza se repiten, complementadas por un sutil toque mineral. | 4,50 € | 26,00 € |
| <b>Petit Caus 2023. Penedés.</b> Es un vino tinto joven elaborado con un ensamblaje de las variedades syrah, cabernet franc y merlot, producido por la bodega Can Ràfols dels Caus. Es un vino fresco y desenfadado, una auténtica explosión de fruta en boca y una sensación agradable sin la intromisión de la madera.                                                                                   | 4,00 € | 24,00 € |

*Ya más reposados y alegres, toca ahora charlar sobre nuestros Vinos Blancos que, como sus hermanos tintos, son todos únicos y con mucha personalidad. Como los perfumes caros, se producen en pequeñas cantidades y son tan especiales que uno no sabe si beberlos o conservarlos como un tesoro para un momento especial en el que brindar.*  
*Solo has de pasar la página y continuar leyendo....*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | COPA   | BOTELLA |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Basa 2023. Rueda.</b> Vino de la denominación castellana de Rueda, Muy fresco y afrutado con aromas donde predominan la manzana verde y el melocotón, su ligereza se acompaña de una acidez equilibrada que refresca y persiste.                                                                                                                                                                                                   | 3,50 € | 22,00 € |
| <b>Tresbolillo canicas 2023. Rias Baixas.</b> Vino elaborado con uva albariño 100%. Un vino con personalidad y una acidez muy bien integrada gracias al trabajo de crianza sobre sus lías                                                                                                                                                                                                                                             | 4,00 € | 25,00 € |
| <b>Caneco 2023. Rias Baixas.</b> Albariño del Salnés, de bodegas Narupa. Por su cultivo muy cercano al Atlántico predomina su carácter fresco y mineral, con gran profundidad y carácter aportados por el suelo granítico. Su acidez equilibra la fruta y le da un final largo y refrescante.                                                                                                                                         | 4,00 € | 26,00 € |
| <b>Ces Petit Caus 2023. Priorat.</b> Es un coupage de las variedades xarel·lo, macabeo, chardonnay y chenin blanc procedentes de viñedos de suelos arcillosos y calcáreos trabajados con preceptos ecológicos. Vino enormemente expresivo, fresco y equilibrado que invita a repetir en cada sorbo.                                                                                                                                   | 4,50 € | 26,00 € |
| <b>Gaba do Xil O Barreiro 2023. Valdeorras.</b> Vino monovarietal de estilo tradicional elaborado con godello en la DOP Valdeorras. Es equilibrado y fresco, con una acidez integrada y una cremosidad en boca aportada por el contacto con las lías, que le dan estructura y profundidad.                                                                                                                                            | 5,00 € | 30,00 € |
| <b>Cume do Avia Arraiano 2022. O Ribeiro.</b> De las bodegas Cume do Avia, elaborado con uvas autóctonas como albariño y loureiro aunque la mayor parte, un 65% es treixadura. Todas las uvas son fermentadas juntas y envejecidas en castaño salvo el último mes y medio. Uva cultivada con prácticas sostenibles.                                                                                                                   | 5,00 € | 29,00 € |
| <b>Trenzado 2023. Valle de la Orotava, Tenerife.</b> Elaborado con uva listán blanco, cultivado de forma tradicional en estructura de cordón trenzado. Destaca por su perfil mineral marcado por los terrenos volcánicos. Tiene toques cítricos, herbales y salinos que lo hacen vibrante y singular.                                                                                                                                 | --     | 32,00 € |
| <b>Pol Roger Brut Reserve.</b> Espumoso francés, elaborado principalmente con pinot noir y chardonnay en una bodega con cinco generaciones de historia. Presenta una fina efervescencia gracias a que las botellas están en rima 48 meses en bodegas subterráneas. Tiene aromas a pera y mango y toques de jazmín, vainilla y brioche. Pol Roger Brut Réserve es un champagne (D.O.P.) para todas las ocasiones, elegante y refinado. | --     | 56,00 € |

*No dejo de lado, aunque pudiese parecerlo, que en esta tierra plantamos manzanas y, como buenos latinos, hacemos alcohol de ellas. Por eso te hablo también de estas Sidras especiales que he traído del noroeste, con el sabor del granito y el alma atlántica.*

|                         | COPA   | BOTELLA |
|-------------------------|--------|---------|
| <b>Maeloc sidra ECO</b> | 3,00 € | 15,00 € |

*Sólo me queda, para finalizar, proponerte un brindis por los buenos momentos vividos alrededor de una mesa. Que se sigan repitiendo por mucho tiempo.*

*Sin más, se despide hasta la próxima ocasión tu amigo,*

*Luis Soto*