



CARTA

Entrantes del **51**



De la Huerta

- # La ensalada del huerto, con lo que nos ofrece la temporada y AOVE del 51 **12,50 €**
- # Verduritas Baby perfumadas con AOVE (Coupage 51) y sal de escamas..... **14,60 €**
- # Pimiento asado a la leña de encina, Ventresca y AOVE del 51 **10,80 €**
- # Bogavante a 61 °C, brotes, huevas y vinagreta de yogurt..... **22,30 €**
- # Langostino, siracha, nueces, frutos de temporada y Nori crujiente..... **17,30 €**



Entrantes del **51**


De la Granja

-  # Foie fresco a la sartén, escamas de sal y pimienta al gusto 7,10 €/u.
- # Corte de caviar de Wagyu de Burgos AOVE y lascas de queso del Vidal 22,30 €
-  # Morcilla “de autor” (Cardeña) a la parrilla 2,30 €/u.
- # Croquetas de la Abuela Montse de Jamón Ibérico Bellota 10,90 €



Entrantes del **51**

De la Lonja

- # Berberecho gallego a la sartén,
aroma de lima y AOVE 16,20 €
- # Gamba “00” especial plancha con
escamas de sal de Poza..... 19,10 €
-  # Anchoa en mariposa, AOVE (coupage 51),
pan crujiente y tomate..... 2,50 €/u.
- # La Sopita de mar con el pescado
y marisco del día..... 7,80 €



Pescados del **51**

- # Tronco de Bacalao parrilla, Calabaza y Pil-pil de su piel..... **21,30 €**
- # Lomo de Rodaballo salsa de espumoso **22,15 €**
- # Parpatana de Atún rojo Balfegō a la parrilla, vizcaína, pisto y padrones..... **23,10 €**
- # Lomo de Merluza de pintxo entre algas y frutos del huerto..... **18,20 €**

(*) Dependiendo de lo que ofezca la mar cada día, nuestro equipo de sala ofrecerá una propuesta de los pescados que disponemos, en función de la temporada y del tiempo.



Carnes del **51**

- 51** # Cuarto de lechazo I.G.P. “Estilo Aranda” **42,80 €**
- # Rib Eye de Vaca vieja a la parrilla
(maduración mínima 45 días)..... **24,00 €**
- # Magret de la Lluza a la parrilla, jugos reducidos
y sus coulis de frutas..... **13,00 €**
- # Guiso de pichón y el faisandé de su pechuga
(elaborado en dos cociones)..... **22,00 €**
- # Cochinillo crujiente, jugos ácidos
(elaboración a baja temperatura y su posterior rustido)..... **19,40 €**
- # Jarrete de Lechazo Hoisin de pasas..... **21,50 €**
(hecho a 61 °C y luego braseado en encina)
- # Solomillo de Vaca vieja a la brasa..... **22,40 €**

51 El “Estilo Aranda” es el método tradicional de asar en horno de leña con tartera de barro, sal, agua y leña de encina.

En el 51 lo acompañamos con una ensalada de lechuga de Medina y cebolleta fresca..... **4,50 €**



“El comer es humano, luego comamos” David Izquierdo Calvo



David Izquierdo

JEFE DE COCINA

David Izquierdo, cocinero y pensador. Jefe de cocina de Restaurante Finca Los Rastrojos y El 51 del Sol. Inquieto, nervioso, muy amigo de sus amigos y exigente en su trabajo. “La perfección no existe, pero [...]



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

La parte dulce del menú se ofrecerá todos los días por parte de los compañer@S de sala