

## GUARNICIÓN EXTRA · EXTRA GARRISON

**Patatas hervidas** 2,28€  
*Boiled potatoes*

**Arroz** 2,28€  
*Rice*

**Verduras salteadas** 2,28€  
*Sauted vegetables*

## SUPLEMENTO · SUPPLEMENT

**Pan con alioli y aceitunas (Por persona)** 1,28€  
*Bread with alioli and olives*

**Pan de cristal** 4,28€  
*Glass bread*

## VEGANOS · VEGANS

**Crema de zanahoria** 6,28€  
*Carrot cream*

**Tagliatelle de espinaca con verdura** 12,28€  
*Spinach tagliatelle with vegetables*

**Verduras de temporada salteadas con tofu** 10,28€  
*Seasonal vegetables sauted with tofu*

**Ensalada de quinoa** 12,28€  
*Quinoa, aguacate, zanahoria, maíz y aceite de oliva*  
*Quinoa, avocado, carrots, corn and olive oil*

## POSTRES · DESSERTS

**Panna cotta con frutas del bosque** 5,28€  
*Panna cotta with berries*

**Tarta de zanahoria** 5,28€  
*Carrot cake*

**Coulant de chocolate con helado de vainilla** 6,28€  
*Chocolate coulant with vanilla ice cream*

**Ensalada de frutas de la temporada** 5,28€  
*Fruit salad of the season*

**Helado variado (2 bolas)** 5,28€  
*A elegir: chocolate, vainilla negra, mango o stracciatella*  
*to choose: chocolate, black vanilla, mango or stracciatella*

**Helado especial de la casa (Mochi)** 6,28€  
*3 sabores a elegir: chocolate, mango, nata, café o queso*  
*3 flavors to choose: chocolate, mango, cream, coffee or cheese*



## VINOS · WINES

### BLANCOS · WHITE

**Bicicletas y peces D.O. Rueda / Verdejo** 18,28€

**Javier Sanz D.O. D.O. Rueda / Verdejo** 19,28€

**Bicos D.O. Rias Baixas / Albariño** 3,28€ 16,28€

### ROSADOS · ROSÉ WINES

**Rosé Pescador** 3,28€ 16,28€  
*D.O. Vino de Aguja*  
*Tempranillo, Garnatxa, Merlot*

**Mateus Rosé** 15,28€  
*D.O. Vinos sin D.O. (Portugal)*  
*The Original*

**Diamante** 14,28€  
*D.O. Rioja / Semidulce*

### TINTOS · RED WINES

**Dehesas del rey** 22,28€  
*D.O. Ribera del Duero / Reserva 2013*

**Dehesas del rey** 20,28€  
*D.O. Ribera del Duero / Crianza 2016*

**Ramón Bilbao** 21,28€  
*D.O. Ca. Rioja (Crianza 2016)*  
*Tempranillo*

**Bisbals** 3,28€ 18,28€  
*D.O. Mallorca / Callet, Merlot, Syrah*

**Ederra** 17,28€  
*D.O. Ca. Rioja (Crianza 2015)*  
*Tempranillo*

**Rama Corta** 3,28€ 13,28€  
*D.O. La Mancha (Crianza 2015)*  
*Tempranillo*



Información sobre alérgenos a disposición del cliente

Restaurante  
**Veintiocho**

Todos los precios IVA incluido

## ENTRANTES · STARTERS

<b>Carpaccio de solomillo con virutas de parmesano y rúcula</b>	13,28€
<i>Sirloin carpaccio with arugula and parmesan</i>	
<b>Huevos rotos con jamón ibérico</b>	12,28€
<i>Broken eggs with iberian ham</i>	
<b>Croquetas de jamón ibérico</b>	8,28€
<i>Iberian ham croquettes</i>	
<b>Gambas al ajillo</b>	14,28€
<i>Garlic prawns with olive oil</i>	
<b>Pulpo braseado</b>	14,28€
<i>Braised octopus</i>	
<b>Calamar a la andaluza</b>	11,28€
<i>Squid andalusian style</i>	
<b>Jamón ibérico 100gr con pan de cristal</b>	18,28€
<i>Iberian ham 100gr with glass bread</i>	
<b>Jamón serrano 100gr</b>	12,28€
<i>Salted ham 100gr</i>	
<b>Tartar de carne</b>	11,28€
<i>Meat tartar</i>	
<b>Tartar de salmón</b>	13,28€
<i>Salmon tartar</i>	

## ENSALADAS · SALADS

<b>Ensalada de pasta</b>	12,28€
<i>Pasta, canónigos, pollo al grill y virutas de parmesano, tomate cherry y salsa César</i>	
<i>Pasta, lamb's lettuce, grilled chicken, cherry tomatoes, parmesan and cesar sauce</i>	
<b>Ensalada de espinacas</b>	13,28€
<i>Ensalada templada de espinacas, frutos secos, dátiles, nueces y queso de cabra con salsa balsámico</i>	
<i>Warm spinach salad with goat's cheese, nuts, dates, walnuts and balsamic sauce</i>	
<b>Ensalada de salmón</b>	13,28€
<i>Lechuga gourmet, salmón ahumado, aguacate, huevo duro, tomate cherry con salsa vinagreta de eneldo y miel</i>	
<i>Gourmet lettuce, smoked salmon, avocado, boiled egg, cherry tomato with dill vinaigrette sauce and honey</i>	
<b>Ensalada Veintiocho</b>	14,28€
<i>Lechuga gourmet, manzana, maíz, mango, pimienta rojo, huevo de codorniz con salsa de miel y mostaza</i>	
<i>Gourmet lettuce, apple, corn, mango, red pepper, quail eggs with honey mustard sauce</i>	

## PASTA

<b>Spaghetti a la carbonara</b>	11,28€
<i>Bacon, huevo y parmesano</i>	
<i>Bacon, egg and parmesan</i>	
<b>Spaghetti frutti di mare</b>	15,28€
<i>Seafood Spaghetti</i>	
<b>Spaghetti integral a la crema de salmón y espárragos</b>	14,28€
<i>Whole wheat pasta with salmon and asparagus cream</i>	
<b>Ravioli relleno de búfala y espinaca a la crema parmesano</b>	12,28€
<i>Ravioli stuffed with mozzarella di buffala and spinach, with parmesan cream</i>	
<b>Ravioli de carne a la gorgonzola</b>	13,28€
<i>Meat ravioli with gorgonzola</i>	
<b>Tortelloni a la crema de jamón y champiñones</b>	11,28€
<i>Tortelloni with ham and mushrooms cream</i>	

## RISOTTO

<b>Risotto de pulpo</b>	16,28€
<i>Arroz, pulpo y tomate</i>	
<i>Rice, octopus and tomato</i>	
<b>Risotto pollo al curry</b>	14,28€
<i>Pechuga de pollo y curry</i>	
<i>Risotto with chicken breast and curry sauce</i>	
<b>Risotto de bacalao</b>	16,28€
<i>Bacalao y tomate seco</i>	
<i>Cod and dry tomato</i>	
<b>Risotto de gambas</b>	16,28€
<i>Gambas y calabacín</i>	
<i>Prawns and zucchini</i>	
<b>Risotto de setas silvestres</b>	17,28€
<i>Setas con aroma de trufa y virutas de parmesano</i>	
<i>Mushroom with truffle extract and parmesan</i>	

## PESCADOS · FISH

<b>Bacalao a la crema de espinaca con parmesano gratinado</b>	16,28€
<i>Cod with spinach and parmesan cream</i>	
<b>Bacalao en tempura con alioli al gratén</b>	14,28€
<i>Cod in tempura with alioli gratin</i>	
<b>Bacalao a la mediterránea con tomate cherry</b>	15,28€
<i>Mediterranean cod with cherry tomato</i>	

<b>Salmón con salsa de piquillo con patatas hervidas</b>	16,28€
<i>Salmon with piquillo sauce with boiled potatoes</i>	
<b>Calamar a la plancha con ensalada</b>	14,28€
<i>Grilled squid with salad</i>	
<b>Lomo de atún con aguacate y tomate cherry</b>	15,28€
<i>Tuna loin with avocado and cherry tomato</i>	
<b>Merluza a la gallega con patatas hervidas, ajo y pimentón dulce</b>	16,28€
<i>Galician hake with boiled potatoes, garlic and sweet paprika</i>	
<b>Fritura mixta de pescado</b>	14,28€
<i>Mixed fish fry</i>	

## CARNES · MEATS

<b>Paletilla de cordero lechal en su jugo</b>	23,28€
<i>Suckling lamb in it's juice</i>	
<b>Entrecote 300 gr</b>	17,28€
<b>Taco de ternera</b>	13,28€
<i>Taco beef</i>	
<b>Solomillo 200 gr</b>	22,28€
<i>Sirloin 200 gr</i>	
<b>Solomillo 100 gr con chalota caramelizada</b>	14,28€
<i>Sirloin steak with caramelized shallot</i>	
<b>Filete de pechuga de pollo a la plancha</b>	12,28€
<i>Grilled chicken breast fillet</i>	
<b>Escalopines de ternera</b>	11,28€
<i>Veal scallops</i>	
<b>Escalope a la milanesa</b>	12,28€
<i>Veal alla milanese</i>	
<b>Escalope Veintiocho</b>	15,28€
<i>Escalope rebozado de ternera con tomate, mozzarella gratinado, jamón york y champiñones</i>	
<i>Escalope breaded beef with tomato, mozzarella gratin, ham and mushrooms</i>	

Todas nuestras carnes vienen acompañadas con patatas fritas ó ensalada  
All our meat comes with chips or salad

## SALSAS · SAUCES

<b>Roquefort, Pimienta verde, gorgonzola, miel y mostaza</b>	2,28€
<i>Roquefort, green pepper, gorgonzola, honey and mustard</i>	