

doñaluz

THE MADRID ROOFTOP

Alérgenos



SABORES PREVIOS / STARTER SAVOURS

PATATAS CRIOLLAS CON BACON, CHEDDAR FUNDIDO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PICO DE GALLO. CREOLE POTATOES WITH BACON, MELTED CHEDDAR, CARAMELISED ONION AND CREOLE SAUCE	 
TEQUEÑOS DE GUAYABA CON SALSA SWEET CHILLI Y CHIPS DE PLÁTANO. GUAVA TEQUEÑOS WITH SWEET CHILI SAUCE AND BANANA CHIPS	  
PULPO CON PARMENTIER DE PATATA Y PIMENTÓN. PURÉ DE PATATA, PULPO, PIMENTÓN DULCE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	 
LÁGRIMAS DE POLLO AL ESTILO CAJÚN CON ALIOLI DE LIMA Y CILANTRO. CAJUN CHICKEN TENDERS WITH LIME AND CORIANDER ALIOLI	  
CROQUETAS DE CECINA DOÑA LUZ CON MAYONESA DE CILANTRO. SMOKE MEAT CROQUETTES "DOÑALUZ" WITH CORIANDER ALIOLI	    
CROQUETAS DE RABO DE TORO. RABO DE TORO, CALDO DE CARNE, VINO TINTO, CEBOLLA, AJO	    

NACHOS CON GUACAMOLE, JALAPEÑOS, PICO DE GALLO Y DADOS DE SALMÓN. GUACAMOLE WITH JALAPEÑOS, SALMON CUBES AND FRIED TORTILLA CHIPS	   
PATACÓN CON ATÚN CON SU TOQUE PICANTE. PLÁTANO, ATÚN ROJO, ALGA WAKAME, SÉSAMO, SOJA, MIRIM, MAYONESA DE KINCHI, AGUACATE	   
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO CON ALMENDRAS TOSTADAS, TOMATITOS SECOS AL SOL CON ACEITUNAS ALIÑAS Y PICOS DE PAN RÚSTICO. PLATTER OF IBERIAN HAM WITH TOASTED ALMONDS, SUN-DRIED CHERRY TOMATOES, PREPARED OLIVES, AND RUSTIC BREAD STICKS	 
TABLA DE QUESO MANCHEGO, ALMOGROTE, COMTE, ESCAMORZA, GOUDA TRUFADO Y TUPÍ CON UVAS, MEMBRILLO Y TOSTADAS DE PAN DE ESPELTA. PLATTER OF MANCHEGO, ALMOGROTE, COMTE, SCAMORZA, GOUDA WITH TRUFFLE AND TUPI CHEESE WITH GRAPES, QUINCE JELLY AND SPELT TOAST	 



SABORES PRINCIPALES / MAIN SAVOURS

ENSALADA DE BURRATA AHUMADA SOBRE CAMA DE TOMATES Y PESTO DE ALBAHACA. BURRATA AHUMADA, TOMATE, ACEITE DE OLIVA, ALBAHACA, SAL	
ENSALADA CÉSAR DOÑALUZ CON POLLO A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA. PECHUGA DE POLLO, LECHUGA, QUESO GRANA PADANO, ANCHOAS, SALSA CÉSAR, PICATOSTES, TOMATE CHERRY, SAL, ACEITE DE OLIVA	   
CEVICHE DE CORVINA CON FRUTA DE LA PASIÓN. CORVINA, PICO DE GALLO (TOMATE, CEBOLLA ENCURTIDA, CILANTRO, LIMA, SAL), MAIZ TOSTADO, AGUACATE, PULPA DE MARACUYÁ	 
CEVICHE DE CORVINA DOÑA LUZ. CORVINA, PICO DE GALLO (TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO, LIMA, SAL), MAIZ TOSTADO, AGUACATE, AJI AMARILLO, CHIPS DE VERDURAS	 
FALSO CEVICHE DE PULPO Y LANGOSTINOS. PATAS DE PULPO, COLAS DE LANGOSTINO COCIDO, LECHE DE TIGRE, TOMATE CHERRY, CEBOLLA PICADA, MANGO, CHIPS DE PLATANO MACHO, CEBOLLA ROJA EN JULIANA, CILANTRO PICADO	   
TACOS DE BOGAVANTE CON GUACAMOLE Y MANGO. TORTILLA DE TRIGO, COLA DE BOGAVANTE, GUACAMOLE, PICO DE GALLO, MANGO CORTADO EN DADOS, SALSA DE MAHONESA Y CHIPOTLE, MEZCLUM, CHIPS DE PLÁTANO MACHO	    
TACOS DE LANGOSTINOS AL AJILLO CON MAYONESA DE SIRACHA. TORTILLA DE TRIGO, LANGOSTINOS, REPOLLO, MAYONESA DE SIRACHA, AJO, SAL, LIMA	   
TACOS MEXICANOS AL PASTOR. TORTILLA DE TRIGO, GUACAMOLE, PICO DE GALLO (TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO, LIMA, SAL), PASTOR DE CERDO, FRIJOL, CHIPOTLE Y PIÑA	
SÚPER AMERICAN HOT DOG CON CHILI PULLED PORK, MAYONESA, MOSTAZA, KETCHUP Y CEBOLLA FRITA. SALCHICHA FRANKFURT, PULLED PORK, PAN DE VIENA, QUESO CHEDDAR PEPINILLO, TOMATE, CEBOLLA, LIMON, PIMIENTA, CILANTRO, MAHONESA, KETCHUP, PATATAS	   
POKÉ BOWL DE ARROZ BLANCO CON DADOS DE SALMÓN, AGUACATE, PIÑA, ALGA WAKAME, CHERRY, RÁBANO Y ANACARDOS CON MAYONESA DE SIRACHA Y SALSA DE SOJA. ARROZ BLANCO, SALMÓN, AGUACATE, PIÑA, RÁBANOS, ALGA WAKAME, TOMATE CHERRY, ANACARDOS, VINAGRE DE ARROZ, SÉSAMO, SIRACHA, MAYONESA, SALSA DE SOJA, SAL	      

NIGIRIS DE STEAK TARTAR DE SOLOMILLO CON SU TOQUE PICANTE. SOLOMILLO, ARROZ, CEBOLLA, MOSTAZA, PEPINILLO, ALCAPARRAS, SAL, ACEITE DE OLIVA, SALSA PERRINS (CEBADA, VINAGRE DE ALCOHOL, MELAZA, AZUCAR, SAL, ANCHOAS, TAMARINDO, CEBOLLA, AJO, CLAVO DE OLOR)	   
DON PEPITO DE TERNERA EN PAN DE FOCACCIA CON CEBOLLA, MAYONESA DE BACON, PICO DE GALLO, PEPINILLO, LECHUGA CON KETCHUP Y MOSTAZA. PAN FOCACCIA, TERNERA, CEBOLA, BACON, MAHONESA, PICO DE GALLO (TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO, LIMA, SAL), PEPINILLO, MEZCLUM, KETCHUP, MOSTAZA	    
HAMBURGUESA DE TERNERA CON LECHUGAS, BACON, QUESO CHEDDAR, SALSA BURBON, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PATATAS GAJO. HAMBURGUESA, PAN DE HAMBURGUESA, BACON CRISPY, CEBOLLA CARAMELIZADA, MEZCLUM, QUESO CHEDDAR, SALSA JACK DANIELS, PATATAS GAJO	  
AREPAS DE POLLO ESTILO TINGA POBLANA, GUACAMOLE, BACON CRUJIENTE Y PLÁTANO. AREPAS DE POLLO, POLLO DESHILACHADO, GUACAMOLE, BACON CRUJIENTE, PLÁTANO DULCE	 
AREPAS DEL CHEF	 
SEPIA A LA BRASA CON ACEITE AJO-PEREJIL ACOMPAÑADO CON AJÍ DE MANGO. SEPIA, MEZCLUM, SAL ESCAMAS, ACEITE DE OLIVA, AJI DE MANGO	
POLLO TOMATERO MACERADO A LA BRASA (700GR) CON PATATAS ASADAS. POLLO TOMATERO, SAL, PATATA MOLNALISA, MAHONESA DE CILANTRO	 
CHORIZOS CRIOLLOS A LA BRASA CON CHIMICHURRI TROPICAL. CHORIZO CRIOLLO, CHIPS DE PLÁTANO, CHIMICHURRI CON MANGO	  
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA CON PIÑA BRASEADA Y PURÉ DE PATATAS SOLOMILLO DE TERNERA, PIÑA, AZÚCAR, PIMIENTA, PATATA, MANTEQUILLA, SAL, ACEITE DE OLIVA	
FALSO RISOTO DE SETAS CON SOLOMILLO A LA BRASA. PASTA, SHITAKE, ACEITE TARTUFO, NATA, GRANA PADADNO, SOLOMILLO	 
CHULETÓN DE TERNERA A LA BRASA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO (1KG). CHULETÓN, SAL GRUESA, ACEITE DE OLIVA, PIMIENTO DE PIQUILLO	

SABORES ARTESANALES / HOMEMADE FLAVOURS

TARTAS / CAKES

DE ZANAHORIA: BIZCOCHO: HARINA, AZÚCAR, BICARBONATO, CACAO EN POLVO, HUEVOS, MANTEQUILLA, NATA LÍQUIDA, VAINILLA. COBERTURA: QUESO CREMA, NATA, AZÚCAR



QUESO AL HORNO: AZÚCAR, QUESO FRESCO, QUESO CREMA, EXTRACTO DE VAINILLA, HARINA DE MAÍZ, HUEVO, NATA LÍQUIDA



3 LECHE: HUEVOS, HARINA, AZÚCAR, LECHE EVAPORADA, LECHE CONDENSADA, COCO RALLADO, NATA SPRAY



BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA
MANTEQUILLA, CHOCOLATE, HUEVO, NUECES, AZÚCAR, ESENCIA DE VAINILLA, HARINA DE TRIGO



TEQUEÑOS

TEQUEÑOS DE NUTELLA CON BASE DE DULCE DE LECHE. TEQUEÑOS DE NUTELLA, DULCE DE LECHE



HELADO / ICE CREAM

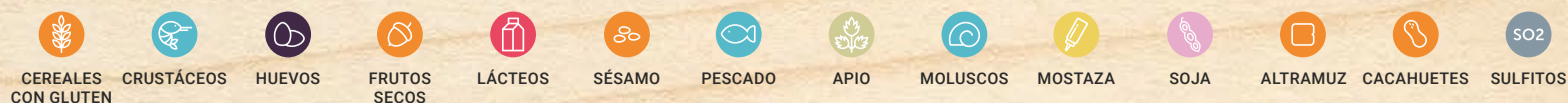


MILKSHAKE

NATA, CHOCOLATE KINDER, CHOCOLATE NEGRO, VAINILLA, MANGO, FRESA, DONUT, PISTACHO.
NATA, CHOCOLATE KINDER, CHOCOLATE NEGRO, VAINILLA, MANGO, FRESA, DONUT, PISTACHO



LOS SIGUIENTES ICONOS REPRESENTAN LA PRESENCIA DE DICHS ALÉRGENOS EN LOS PLATOS INDICADOS



Seguimos el reglamento UE nº1169/2011 en materia de la información a facilitar al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias les informamos que: La producción de todos los platos de este local, se realiza en el mismo espacio, siendo imposible garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos en los platos. Por ello, la identificación de alérgenos está basada en los ingredientes que componen el plato, no en el proceso de elaboración.