



@wanderlust_puertoreal

"Disfruta los sabores del mundo
dándole una vuelta a lo
tradicional y respetando su
sabor"

Wanderlust
Food & Drink

Wanderlust

Food & Drink

Haciendo estómago...

- Patatas bravas a la huancaína
Con una salsa peruana totalmente distinta a lo clásico 3,90€
- Ensaladilla de la casa
vamos variando, preguntenos 4,90€
- Humus de Garbanzos y Tomate seco con aceitunas negras
humus de garbanzos con un toque Italiano 4,00 €
- Scamorza frita
queso italiano de pasta blanda con toque ahumado ,con salsa de tomate
especiado 6,50 €
- Croquetas caseras (4 ud)
muy cremosa y crujiente, vamos variando 5,60 €
- Ensalada de Burrata
Ensalada mixta con burrata italiana 6,60€
- Langostinos con bechamel y pan frito
Langostinos salteados recubiertos de bechamel de langostinos 6,50€
- Gambones suados con su bisque
Gambónes a la llama con fondo concentrado de sus cabezas 6,90€

***Preguntar al camarero por los alérgenos

Wanderlust

Food & Drink

Desde Italia...

- La auténtica carbonara 10,40 €
yemas de huevo ,queso pecorino ,parmesano ,guanciale y pimienta negra recién molida (y nada más)
- Tagliatelle con boloñesa blanca de jabalí 11,00 €
típico sofrito italiano y carne marinada 24 horas y cocinada muy lentamente
- Ñoquis de mar 9,50 €
ñoquis con lo que nos ofrece el mar
- Tagliatelle con Pulpito al vino tinto 10,50€
pulpitos guisado con vino tinto

***Preguntar al camarero por los alérgenos

Wanderlust

Food & Drink

De aquí y de allí...

- Tacos de cochinita pibil con guacamole
carne adobada 24h con especias mexicana y cítricos y cocinada hasta deshilachamiento 8,00 €
- Tacos Tinga de pollo 7,50 €
guiso de pollo deshilachado ,con un picante ahumado y adobado
- Solomillo de cerdo extra tierno a la parrilla 13,70 €
acompañado de una salsa de payoyo semicurado
- Choco en tinta con arroz crujiente y crema de guisantes 10,80 €
guiso potente y marinero ,mitigado con la dulzura de los guisantes
- Gambones a la espalda 12,40 €
gambones L1 abiertos ,y cocinados a la parrilla

Para terminar con dulzor...

- Brownie con crema de Mascarpone y dulce de leche 5,00 €
puro chocolate ,chantilly de nata y mascarpone ,con un toque de dulce de leche y nueces
- Tiramisú de limóncello 5,00 €
una vuelta de hoja al clásico tiramisú con sabor a limóncello
- Torrija a la italiana con ganache de caramelo salado y leche 5,00 €
de coco crujiente
- Pan y picos (2 pax) 1,50 €

***Preguntar al camarero por los alérgenos

Wanderlust

Food & Drink

VINOS

Un paseo por los viñedos

Vinos Blancos y Rosado

- | | | |
|---------------------------------------------|--------|---------|
| • Editor (Rioja) | 2,60 € | 14,50€ |
| • Señorío de Galdón Semidulce (Cadiz) | 2,50 € | 14,00 € |
| • Pindal Verdejo (Rueda) | 2,60 € | 15,00 € |
| • Espumoso Spumante seco (Italia) | | 16,00 € |
| • Espumante Prosecco Rosado (Italia) | | 16,60 € |
| • Nuragus Cagliari (Italia) | | |
| • Moscatel en seco Juan gil (Jumilla) | | 22,00 € |
| • Castelo de Medina Sauvignon Blanc (rueda) | 3,00 € | 18,00 € |



3,00 €

18,00 €

Vinos Tintos

- | | | |
|----------------------------------------|--------|---------|
| - Valpolicella Ripasso (Italia) | 3,00€ | 18,00 € |
| • Chianti Superiore Due Arbie (Italia) | | 22,00 € |
| • Caracepa Tinto Roble (Cadiz) | | 22,00 € |
| • Montepuciano Colle Secco (Italia) | | |
| • Delecto (Ribera del Duero) | 2,90 € | 17,00 € |
| • Tattoo (Rioja) | 3,00 € | 16,00 € |
| | 2,80 € | 16,00 € |



Vinos generosos y más

- | | | |
|------------------------------------|--|--------|
| • Moscatel gloria (Manuel Aragón) | | 1,50 € |
| • Cream Arrumbao (Manuel Aragón) | | 1,80 € |
| • Vermut Artesanal (Manuel Aragón) | | 3,00 € |