

NUESTRA CARTA.....

Croquetas caseras de jamón (12 unidades).....	14,00€
Buñuelos cremosos de bacalao con pimientos verdes fritos (8 piezas).....	18.00€
Nuestra ensaladilla casera de elaboración diaria con piparras y cebolla encurtida.....	15.00€
Terrina de foie-gras casera, compota de manzana asada, vinagreta de frutos secos y membrillo.....	22.00€
Ensalada de tomate ecológico, albahaca, cebolla roja, piparras y crema de aguacate.....	16,50€
Bonito escabechado y laminado con cebolla guisada y vinagreta de tomate.....	18,00€
Salteado de verduras naturales, cocinadas con un toque de soja, kimchi y langostinos.....	19,00€
Steak tartar de lomo de vaca, aliñado al momento acompañado de pan fino crujiente..	24.00€

NUESTRO APARTADO DE ARROCES.....

(mínimo dos raciones)

Arroz cremoso de hongos guisados con verduras y langostinos a la plancha.....	20.00€/ración.
Arroz cremos marinero (rape, calamar y langostinos).....	22,00€/ración.

PESCADOS.....

Les ofrecemos nuestros pescados de compra diaria.....

Servicio de pan 1,60 € por persona

Todas las medias raciones llevarán un suplemento del 10% de precio de venta de ración.

Todos nuestros precios llevan el IVA incluido.

NUESTRAS CARNES.....

Canelones rellenos de ropa vieja, crema de patata y bechamel espumosa.....	19.00€
Lomo de vaca maduro acompañada de pimientos y patatas fritas.....	24.00€
Guiso de callos, morro y pata de forma tradicional con sus patatas.....	19.00€
Albóndigas de brazuelo y picaña sobre un jugo de carne y crema de queso gorgonzola.....	19,00€
Carrillera ibérica estofadas al vino tinto con verduras asadas.....	22,00€

Nuestro menú de verano

Nuestros snaks, en un pase....

Pani puri de bonito en tartar.

Pan bao de ternera guisada.

Salmorejo, pan de maíz y anchoa.

Buñuelo cremoso de bacalao ali-oli.

Steak tartar de entrecot ligado con foie-gras y encurtidos.

Taco de bonito asado com vinagreta de verduras y puré de ajo.

Coliflor , vieira y mantequilla de algas.

Canelón de merluza , guisante cremoso y calamar.

Arroz meloso de hongos y verduras con carrillera ibérica guisada.

Postres:

Bizcocho de chocolate y pistacho con crema de vainilla.

Nuestra versión de tiramisú.

Precio por comensal 62,00 €.

Servio de pan y bebidas no incluido.

**Servido para mesa completa.
Bajo reserva 24 horas antes.**

TODOS NUESTRO PRECIOS LLEVAN EL IVA INCLUIDO.

