

APERITIVOS

Pan con tomate (2ud) 2.90 (V)

Tosta de anchoa del cantábrico "00", cabello de ángel, tomate y oliva Kalamata 4.50

Ostra belle huitre Gillardeau nº3 con perla de vinagre Chardonnay y chalota 5.40

Croquetas de jamón (2ud) 3.80

Croquetas de boletus (2ud) 3.80 (V)

Montadito Mini-Burguer con pan de remolacha 3.50

Patacón de platano con meloso de cordero, crema de aguacate y nata agría 4.50 (V)

Caballa ahumada, ralladura de naranja y perfume de vermut 7.80 (V)

Cucurucho de gorgonzola y pera 3.90 (V)

Boquerones en vinagre (2un) 4.20 (SG)

CRUDOS

Steak tartar de solomillo con pan carasau y alcaparrones 14.50

Esqueixada de bacalao: con carpaccio de bacalao, tartar de tomate y esferas líquidas de aceitunas 14.50 (SG)

Tartar de atún blue finn con crema de aguacate, emulsión de tomate cherry y remolacha crujiente 17.50 (SG)

Tartar de salmón con crema agría, salsa de piña asada y chips de yuca 14.00

PARA PICAR

Pimientos de Padrón 6.20 (VV)

Patatas Bravas 6.50 (V)

Tortilla de patata con aroma a trufa 8.00 (SG-V)

Degustación de quesos 12.00 (SG-V)

Tataki de berenjena con tomates confitados y ralladura de lima 14.50 (SG opcional-V)

Canelón de ricotta y espinacas con bechamel 7.50 (V)

Canelón de carne con bechamel de foie trufada 8.70

Huevos estrellados con salsa de chorizo y virutas de jamón ibérico 9.50

Jamón 100% Ibérico de bellota (½ ración) 13.50

Jamón 100% Ibérico de bellota 26.00

Calamares a la andaluza en su tinta con mayonesa de wasabi 9.20

Mejillones al vapor 9.50 (SG)

Pulpo a la plancha con parmentier de patatas, crujiente de arroz y pimentón dulce 9.80

Gambas al ajillo 12.90 (SG)

ENSALADAS

Ensalada con queso de cabra, rúcula, pasas, espinacas y piñones 11.00 (SG-V)

Ensalada del huerto con tomate, crema de aguacate, hojas de mostaza y mini mazorcas
11.00 (SG-VV)

Burrata pugliese con pesto rojo de tomate seco sobre cama de rúcula 11.00 (SG-V)

Magret de pato con kumquats confitados **17.50** (SG)

Lingote de cordero cocinado a baja temperatura con boniato, verduritas y su demi-glacé
17.50 (SG)

Hamburguesa de black angus (180gr) con crema de queso Taleggio y patatas fritas **17.00**

Solomillo de ternera gallega con verduras glaseadas **27.00** (SG)

Salmón noruego a la plancha con espárragos, muselina de ajo asado y alcaparras **15.50**

Filete de lubina salvaje a la plancha con verduritas de temporada y hummus de remolacha
26.00 (SG)

PAELLAS Y ARROCES CASEROS

Paella vegana (min 2 personas, precio por persona) **18.00** (SG-VV)

Paella de marisco (min 2 personas, precio por persona) **19.50** (SG)

Arroz negro con chipirones y almejas (min 2 personas, precio por persona) **19.50** (SG)

Arroz caldoso de bogavante (min 2 personas, precio por persona) **29.00** (SG)

Nuestras paellas están elaboradas con productos frescos y locales Tiempo mínimo de elaboración 30 minutos Precio por persona, mínimo para dos personas

POSTRES

Crema Catalana **7.50** (SG)

Haba de cacao y cremoso de avellanas **8.00**

Esfera de tiramisú de mango **8.00**

Tarta Sacher de chocolate y frambuesa **8.00**

Tarte Tatin **8.00** (VV)

Cheesecake con coulis de frutos rojos **8.00**

Mousse cremosa de fruta de la pasión y vainilla **8.50**