



· **APERITIVOS** ·

- Pan con tomate** (2ud) **2.90** (V)
Tosta de anchoa del cantábrico “00”, cabello de ángel, tomate y oliva Kalamata **4.50**
Croquetas de jamón (2ud) **3.80**
Croquetas de boletus (2ud) **3.80** (V)
Montadito Mini-Burguer con pan de remolacha **3.50**
Crujiente con tartar de gambas rojas y espuma de jalapeño **6.50**
Boquerones en vinagre (2un) **4.20** (SG)

· **CRUDOS** ·

- Ostra belle huitre Gillardeau n°3** con perla de vinagre Chardonnay y chalota **5.40**
Tartar de atún con crema de aguacate, emulsión de tomate cherry y remolacha crujiente **17.50** (SG)
Tartar de salmón con salsa de piña asada, chips de yuca y perlas de yuzu **14.50**
Carpaccio de lubina salvaje **16.50**
Steak tartar de solomillo con pan carasau y alcaparrones **14.50**

· **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 opci.V)
Canelón de ricotta y espinacas **7.50** (V)
Canelón de carne con bechamel trufada **8.70**
Huevos estrellados con salsa de chorizo y virutas de jamón ibérico **9.50**
Jamón 100% Ibérico de bellota (1/2 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 **11.80**
Gambas al ajillo **12.90** (SG)



· **ENSALADAS** ·

- Ensalada con queso de cabra, rúcula, pasas, espinacas y piñones 12,50** (SG-V)
Ensalada del huerto con tomate, crema de aguacate, hojas de mostaza y mini mazorcas **12,00** (SG-VV)
Burrata pugliese con pesto rojo de tomate seco sobre cama de rúcula **13,00** (SG-V)

· **PLATOS** ·

- 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 Angus con con Bacon , Cheddar, lechuga romana y patatas fritas caseras **17.00**
Solomillo de ternera gallega con verduras glaseadas **27.00** (SG)
Salmón noruego a la plancha con judías verdes y salsa meunière **18.00** (SG)
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) **19.00** (SG-VV)
Paella de marisco (min 2 personas, precio por persona) **20.50** (SG)
Arroz negro con chipirones y almejas (min 2 personas, precio por persona) **20.50** (SG)
Arroz caldoso de bogavante (min 2 personas, precio por persona) **29.50** (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)
Esponja de chocolate, paliné de avellana y gelé de frambuesa 8.00
Esfera de tiramisú de mango 8.00
Tarte Tatin de melocotón con nata vegana, lima, pimienta rosa y almendras **8.00** (VV)
Cheesecake con coulis de frutos rojos **8.00**
Cremoso Tropical 8.00 (SG)