

## De la huerta

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verduras de la huerta a la parrilla con burrata braseada, crema de coliflor asada y polvo de kikós</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensalada templada de cogollos y aguacate a la parrilla, langostinos al ajillo y salsa de cilantro</li> </ul> |
|   |    |
| 19,00 €  | 17,00 €   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate rosa con lascas de atún marinado en casa y sus encurtidos</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alcachofas de Tudela con su velouté, yema trufada y carabineros</li> </ul>                                   |
|    |   |
| 18,00 €  | 22,00 €   |

## Arroces del Mediterráneo

 +20 min

· Mínimo para 2 personas

· Precio por persona -

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz de bogavante fresco gallego (caldoso o seco)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz del senyoret como en Valencia</li> </ul> |
|                     |      |
| 39,00 €  | 20,00 €   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz meloso de rape, calamar y carabineros</li> </ul>        |   |
|                     |   |
| 23,00 €  |   |

Nuestros arroces son aptos para personas celíacas



## Para comenzar

- |   |  |
|---|--|
| <p>- Jamón ibérico de bellota, con tomate natural especiado y su pan de cristal</p> <p> 32,00 €</p>  | <p>- Pulpo lacado a la parrilla sobre crema de cachelos, calabaza y mojo canario</p> <p>  26,00 €</p>  |
| <p>- Tabla de quesos nacionales con su mermeladas y grisinis</p> <p>  22,00 €</p>   | <p>- Almejas gallegas a la sartén en salsa marinera con sidra</p> <p>   29,00 €</p>                             |
| <p>- Anchoas del Cantábrico "00" sobre cama de tomate, aguacate y sus tostas (6 uds.)</p> <p>  26,00 €</p>  | <p>- Huevos de caserío con chipirones fritos, patatas y crema de salsa tártara</p> <p>  19,00 €</p>  |
| <p>- Croquetas caseras variadas de jamón, setas y queso (6 uds.)</p> <p>   17,00 €</p>         | <p>- Huevos de caserío con jamón ibérico, romesco y pimientos del Padrón</p> <p>  18,00 €</p>  |
| <p>- Calamares de potera a la andaluza con suave alioli de lima</p> <p>   19,00 €</p>          | <p>- Tortilla de patatas hecha al momento con queso de cabra y cebolla caramelizada</p> <p>   18,00 €</p> |
| <p>- Ensaladilla cremosa con langostinos, huevo de codorniz y su piparra</p> <p>   16,50 €</p> | <p>- Cesta de grissinis y pan de cristal con ajo</p> <p>3,50 €</p>   |



Altramuces



Gluten



Sésamo



Moluscos



Soja y derivados



Apio y derivados



Crustáceos



Huevos



Mostaza



Sulfites + 10%



Cacahuets



Frutos de cáscara



Leche



Pescado

## Carnes

- Lomo de vaca madurado a la parrilla con patatas y pimientos del Padrón (400 grs.)

37,00 €

- Jarrete de cordero confitado a baja temperatura y ñoquis en su salsa



27,00 €

- Tournedó de rabo de toro con crema de apionabo y verduritas



25,00 €

- Taco de presa ibérica sobre boniato asado, espinacas, queso ricotta con salsa de cítricos



26,00 €

## Pescados

- Salmón al romero sobre ensaladita de quinoa, aguacate, granada y piña



29,00 €

- Pixín asado con verduras, shiitakes salteadas y su ajada (mínimo 2 pax/ precio por persona)



32,00 €

- Ventresca de bonito al horno con su escabeche de pimientos asados



26,00 €

- Pescado fresco de temporada (precio según mercado)



Altramuces



Gluten



Sésamo



Moluscos



Soja y derivados



Apio y derivados



Crustáceos



Huevos



Mostaza



Sulfitos + 10%



Cacahuetes



Frutos de cáscara



Leche



Pescado

## Postres

- |   |  |
|---|--|
| <p>- Tiramisú tradicional casero</p> <p>  </p> <p>8,50 €</p>   | <p>- Tarta de queso con galletas Lotus y coulis de frutos rojos</p> <p>  </p> <p>8,00 €</p>                         |
| <p>- Torrija Alabardero con helado de vainilla</p> <p>  </p> <p>8,50 €</p>                           | <p>- Helados artesanales:<br/><i>Chocolate, leche merengada, vainilla, limón, fresa</i></p> <p>  </p> <p>8,50 €</p> |
| <p>- Souflé de turrón líquido con helado de mandarina (10 minutos)</p> <p>  </p> <p>8,50 €</p> |  |

