

DE LA HUERTA.....

1/2 Ración

⊗ Tomate de temporada, cebolleta y ventresca	7,50 €	13,00 €
⊗ Ensalada de perdiz escabechada y mango	9,00 €	16,00 €
Ensalada de bogavante con aguacate y salmorejo		17,00 €

PARA EMPEZAR.....

Cecina con salmorejo y helado de aceite picual	9,00 €	16,00 €
⊗ Micuit de foie macerado al Oporto	9,00 €	16,00 €
⊗ Anchoas artesanas de Santoña (4/8 uds)	9,00 €	18,00 €
⊗ Carpaccio de vaca con lascas de queso de oveja		18,00 €
⊗ Ceviche de gamba blanca y langostinos	12,00 €	18,00 €
⊗ Jamón de bellota D.O. Extremadura	15,00 €	22,00 €

DE LA GALLINA AL HUEVO.....

Huevos de corral con aceite de trufa y patata paja	5,50 €	10,00 €
⊗ Huevo a baja temperatura con foie y trufa negra (1/2)	7,50 €	15,00 €
Huevos con jamón de bellota y patatas paja	9,00 €	16,00 €

PICA PICA CALIENTE.....

Croquetas de jamón con mahonesa de piquillos (4/8)	6,00 €	12,00 €
Crujiente de cremoso de puerros y langostinos (2/4)	7,00 €	14,00 €
Alcachofas crujientes con mojo picón (2/4)	7,00 €	14,00 €
Mollejas de lechazo a la pimienta con helado de mostaza	8,00 €	16,00 €
⊗ Chipirones con sobrasada y quinoa (4/8 uds)	8,00 €	16,00 €
⊗ Zamburiñas con pico de gallo y mango (4/8 uds)	8,00 €	16,00 €
Raviolis crujientes de rabo de vaca con salsa chocolate (2/4)	9,00 €	18,00 €
Tenderete de calamar frito con mayonesas de jengibre y kimuchi	10,00 €	18,00 €
Langostinos en tempura con mayonesa japonesa	10,00 €	18,00 €
⊗ Pulpo a la brasa con crema de patata colorá	12,00 €	19,00 €

PARA LOS ARROCEROS.....

1/2 Ración

⊗ Arroz negro con chipirones de anzuelo y alioli *		16,00 €
⊗ Arroz señorito de pescado y marisco con fumet de galeras *		16,00 €
⊗ Arroz con carabineros y alcachofas *		21,00 €
⊗ Arroz con pulpo y carabineros *		21,00 €

* Precio por persona, mínimo 2 personas. Preparación 25 minutos

Falso risotto de boletus con queso idiazabal	10,00 €	16,00 €
----------------------------------------------	---------	---------

NOS VAMOS DE ATÚN.....

Sashimi de atún rojo con foie y huevo de codorniz (2/4)	9,00 €	18,00 €
Tataki de atún rojo con caramelo de soja	12,00 €	19,00 €
Tartar de atún rojo con tostaditas de carbón activado	12,00 €	19,00 €
Atún rojo especiado con cúrcuma y huevo crocanti	13,50 €	22,00 €
Atún rojo en taco braseado con fideos de arroz	13,50 €	22,00 €

DEL MAR A LA COCINA.....

⊗ Calamar braseado con risotto negro	12,00 €	20,00 €
⊗ Lubina en cuajadera con verduras	13,00 €	22,00 €
Bacalao gratinado con salsa de almendras y tomatitos	13,00 €	22,00 €
Cocochas de merluza al gusto	13,00 €	22,00 €
⊗ Lubina a la sal y aceite con salsa tártara	Precio / Kg.	42,00 €

* Precisa de una preparación de 25 minutos

DE LA MONTAÑA A LA COCINA.....

Hamburguesa Wellington con queso fresco		15,00 €
⊗ Pluma ibérica con salsa de curry y champiñones portobello	12,00 €	18,00 €
Tataki de solomillo de vaca con sal negra y ajoblanco	12,00 €	20,00 €
⊗ Lingote de entrecot con tuétano gratinado	13,50 €	22,00 €
⊗ Solomillo de vaca (opcional al humo de roble)	13,50 €	22,00 €
Steak Tartar al gusto		25,00 €
⊗ Solomillo de vaca a la sal con finas hierbas (2 personas)		45,00 €

⊗ Productos aptos para celíacos

