



## Tapas

Jamón ahumado con pan con tomate	1.75
Queso de oveja curado con almendras	1.75
Queso azul con reducción de vinagre balsámico	1.75
Pinchito de langostinos con ajoblanco almeriense	2.50
Tortilla de alcachofas con emulsión de alcaparras y aceite de oliva	2.50
Tartár de salmón fresco	2.50
Crepe relleno con pechuga de pularada y trigueros al curry (picante)	2.50
Hamburguesita de atún con salsa de erizos de mar	2.50
Berenjena rellena de carne de ternera y gratinada al horno	2.50
Helado de foie gras de pato con kikos	2.50
Roastbeef de canguro con salsa veneciana	3.00
Pastel de pescado y marisco con salsa de cebollino	3.00
Jamón ibérico con pan con tomate	3.00
Mousse de foie con mermelada de cebollas	3.00

## Para Picar

	½ ración	ración
Surtido de quesos selectos	8.00	14.00
Selección de pescados ahumados con aguacate y pulpa de tomate	9.00	16.00
Selección de ibéricos (jamón, lomo, salchichón)	9.50	17.50
Jamón ibérico de bellota	12.00	22.50
Tataki de atún al sésamo con jengibre y salsa de wasabi	8.00	14.00
Lomo de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva virgen	2.00 ud.	
Ensalada de canónigos con croquetas de queso azul y bacon frito		14.00
Verduras a la parrilla con aceite de nueces		12.50
Carpaccio de ternera con vinagre balsámico y Parmesano		14.50
Carpaccio de vieiras marinado con lima y pimienta verde		16.50
Foie gras casero con mermelada de cebollas al oloroso y teja de kikos		19.50
Huevos estrellados con patatas fritas y jamón ibérico		14.50
Cochas de bacalao al ajillo		22.00
Pluma de cerdo ibérico con aceite de ajo y tomillo		17.50
Chuletillas de cordero fritas con ajo		23.50
Entrecote de Ávila a la plancha con pimientos del piquillo al ajillo		20.00
Mini – tartas de queso fresco con su helado y compota de frutas rojas		7.00
Strudel de manzana con salsa de vainilla y helado de galleta especiada		7.00

Pieza de Pan 1.50 ud.

Precios Iva. Incluido