

TAPAS

Vitello- Tonatto	5.00
Migas con pescado azul y gazpacho de pepino	5.50
Bacalao macerado con aguacate y pimientos asados	6.50
Tataki de atún al sésamo con jengibre y salsa de wasabi	7.50
Zamburiñas gratinadas con puerros	5.50
Pulpo a la plancha con tallarines de pepino y culis de tomate	7.00
Alcachofas marinadas asadas con setas	6.00

ENTRANTES

Lomo de anchoa Lolin tamaño oo 1 lomo	2.50
Ensalada "Mediterráneo"	11.00
Ensalada mezclum con vieiras sobre fondo de salmorejo	14.00
Jamón ibérico de bellota	22.50
Surtido de quesos selectos	14.00
Nuestros huevos estrellados con patatas fritas y jamón ibérico	14.50
Foie gras casero con mermelada de cebollas al oloroso y teja de kikos	17.50
Verduras a la parrilla con aceite de oliva	12.50
Carpaccio de solomillo de ternera con lima-limón, apio y Parmesano	14.50
Carpaccio de gamba roja con albahaca y piñones tostados	18.00
Cocochas de bacalao al ajillo	22.00

ARROCES Y PASTA

Arroz caldúo	min. 2 personas, por persona	16.50
Arroz negro	min. 2 personas, por persona	17.50
Paella de pescado y marisco	min. 2 personas, por persona	19.50
Ravioli rellenos de foie con tomate fresco, Parmesano y rúcola		16.50

Estimado cliente, le informamos que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006, para evitar el riesgo por anisakis, servidos en este establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos.



PESCADOS

Gambón rojo a la plancha	100 grs	15.00
Quisquilla a la sal o cruda marinada con sal y limón	100 grs	13.00
Calamar gratinado con un pesto de cilantro, Idiazabal y coquitos del Brasil		20.00
Bacalao confitado con brick de su brandada, cebollas tiernas y puré de pimientos secos		21.50
Lubina a la sal (2 personas)	por persona	25.00

*** consulte las sugerencias del día**

CARNES

Codillo de cerdo asado a baja temperatura con ajo y tomillo		15.50
Carrillada de cerdo confitada con parmentier de apio y patatas		15.50
Pluma de cerdo ibérico con pimientos del piquillo al ajillo		17.50
Muslo de pato con naranja y pomelo		17.50
Entrecot de ternera gallega con gratin de patatas		21.50
Solomillo de buey en costra de finas hierbas con verduritas de temporada		23.00
Cochinillo con espuma de patatas y vinagreta de frutos secos		22.00
Chuletillas de cordero lechal a la plancha o fritas		23.50
Paletilla de cordero a la miel con piñones y espinacas		25.00
Steak Tartar de solomillo de buey preparado en la mesa a su gusto		30.50

Pieza de pan		1.50
--------------	--	------

POSTRES

Sorbete de frutas exóticas con espuma de coco	6.00
Souflé de chocolate con salsa de menta y compota de naranja	6.50
Dátiles rellenos con reducción de oporto y helado de queso fresco	6.50
Strudel de manzanas con helado de galleta especiada	7.00
Helado de aceite de oliva con compota de cítricos, bizcocho de almendras y espuma de yoghurt	7.00
Tirami-sú con su helado y culis de frambuesas	7.00
“Muerte por chocolate”	7.50

VINOS DE POSTRE

		Copa	Botella
Pedro Ximenez	Montilla-Moriles	3.50	27.00
Casta Diva Cosecha Miel	Alicante	4.00	29.00
Vi de Gel Riesling Gramona	Penedés		34.50
Cava Gramona Especial Postre	Penedés		24.00
Pago del Vicario Merlot (tinto dulce)	Ciudad Real		22.00

IVA incluido