

CARTA COMEDOR

— ENTRANTES FRIOS COMPARTIR —

Pate de perdiz con praliné de cebolla dulce	10,00
Atún marinado con albahaca, anchoas, parmesano y piñones	10,00
Anchoa costera, en nuestro aceite de oliva virgen extra (6 un)	15,00
Jamón 100% ibérico cebo de campo (<i>cortado a máquina</i>)	15,00
Queso de oveja de leche cruda en AOVE (D.O manchego)	10,00
Lomo de orza en aceite de oliva con tomate de huerta	8,00
Tomate con cebolla tierna y ventresca de atún en aceite	13,00
Ensalada de queso de cabra, manzana y foie	12,00
Ensalada de lechuga con pollo frito, parmesano y salsa cesar	10,00
Ensaladilla rusa con gambas y huevas de lumpo (½)	5,50

— ENTRANTES CALIENTES PARA COMPARTIR —

Globos de buen bacalao con ali olí	12,00
Croquetas cremosas de jamón ibérico	10,00
Berenjenas fritas con salmorejo	8,00
Risoto de hongos con parmesano y foie	10,00
Pulpo a la parrilla con espuma de patata y pimientos de padrón	17,50

HUEVOS REVUELTOS Y PARA ROMPER

Con emulsión de hongos y trufa	14,00
Con bacalao, ajetes y patatas paja	12,00
Con patatas a lo pobre y picadillo de jamón ibérico	10,00
Con chipirones fritos, huevas de arenque y ali olí	10,00

— PESCADOS —

Cocochas de bacalao al pil pil	20,00
Lubina frita al limón con salteado de bimi y soja	17,00
Arroz meloso con setas de temporada y gambas	18,00

Pregunte por el pescado de la semana

— CARNES A LA BRASA —

Pluma 100% ibérica asada con pure de zanahoria y ensalada de rúcula	20,00
Solomillo de vaca a la brasa, con salsa de queso azul y patatas	22,00
Lomo de vaca con 45 días de maduración patatas y pimientos de padrón	24,00
Paletilla de choto al horno con patatas a lo pobre	24,00
Carrillera de cerdo estofada con vino montilla y espuma de patata trufada	16,00

POSTRES

Brownie de chocolate	5,25
Tarta fina de manzana	5,75
Tarta de queso casera	5,25
Tiramisú de café con cacao	5,25
Soufle de chocolate y helado de nata	5,75

Copa de Helado

Vainilla, nata o chocolate	4,50
acompañado de teja de almendra y chocolate	