

LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo Añada 2015	(plato grande)	22.50
	(plato mediano)	17.50
Caña de lomo ibérico		21.00
Presa ibérica embuchada		16.00
Tabla de quesos Poncelet		18.00
Anchoas de Santoña con guacamole		21.00
Carpaccio rib eye con virutas de foie a la sal		12.00

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada de queso templado con mango, tomate y helado de yogur		12.50
Tomate de la huerta con ventresca		12.00
Alcachofas con papada y jamón ibérico		15.00
Puerros confitados con mostaza antigua		14.00
Salteado de verduras		14.00

CLÁSICOS DE NUESTRA COCINA

Croquetas cremosas de jamón ibérico		12.00
Calamares de potera a la Andaluza		18.50
Manitas de cerdo deshuesadas, con boniato y Oporto		15.00
Callos guisados con sus morros y patas <i>(Ganadores del II Campeonato Mundial)</i>		15.50

ARROCES

Arroz de ibéricos		16.50
Rissoto de rabo de Morucha		14.50

PESCADOS DE NUESTRAS COSTAS

Sashimi de atún rojo, ajoblanco y emulsión de tomate	23.50
Chipirón del Cantábrico grillado con brandada de bacalao y ajonegro	16.50
Pixín (cola de rape) a la bilbaína <i>(para dos personas)</i>	28.00
Rodaballo a la plancha	22.00

ASADOS Y CARNES

Cochinillo asado al estilo tradicional	23.50
Pluma de cerdo ibérico a la parrilla	18.50
Castañuelas de cerdo ibérico glaseadas	19.50
Lomo alto de rubia gallega <i>(45 días madurada)</i> a la parrilla	25.00 / 400g.*
Solomillo de angus a la parrilla	22.50
Steak tartar de Morucha	18.50

**Peso aproximado. Se facturará precio real.*

ALGO DULCE

Torrija brioche bañada en chocolate blanco, caramelizada al momento, con helado de yogur Búlgaro	7.00
Tarta de queso	5.50
Cookie de chocolate horneado al momento con helado de vainilla	5.50
Tarta de manzana con crema de vainilla y helado de nata <i>(para dos personas)</i>	9.00
Sorbete de limón con espuma de lima, aromatizado con menta	5.00

Pan 1.80€

IVA Incluido en Precios (10%)