

LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo Añada 2015 (cortado a mano) <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	(Plato grande) (Plato mediano)	24.00 18.00
Lomo ibérico Carrasco Guijuelo Gran Reserva	(Ración) (Media ración)	22.00 12.00
Queso curado de Fuentesaúco <i>(Alérgenos: Lácteos, Frutos secos)</i>	(Ración) (Media ración)	14.00 8.00
Anchoas de Santoña doble cero con guacamole <i>(Alérgenos: Pescado, Lácteos)</i>		22.00

ENSALADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Tomate de la huerta con ventresca y cebolla <i>(Alérgenos: Pescado)</i>		14.00
Ensalada de queso templado con mango, tomate y helado de yogur <i>(Alérgenos: Lácteos, Gluten, Sésamo, Frutos secos)</i>		14.00
Alcachofas, foie y trufa con huevo a baja temperatura <i>(Alérgenos: Huevo)</i>		20.00
Verduras de temporada en tempura <i>(Alérgenos: Gluten, Soja, Sulfitos)</i>		14.00

NUESTROS CLÁSICOS

Croquetas cremosas de jamón ibérico <i>(Alérgenos: Lácteos, Gluten, Huevo)</i>		12.00
Calamares de potera a la Andaluza <i>(Alérgenos: Gluten, Huevo, Pescado)</i>		19.50
Pulpo braseado, crema templada de patata y pimentón <i>(Alérgenos: Huevo, Lácteos, Mostaza, Pescado)</i>		19.50
Manitas de cerdo deshuesadas, boniato, trufa y Oporto <i>(Alérgenos: Sésamo, Lácteos, Sulfitos, Gluten)</i>		16.50
Callos guisados con sus morros y patas <i>(Ganadores del II Campeonato Mundial)</i> <i>(Alérgenos: Gluten)</i>		16.80

ARROCES

Arroz meloso de gambas y carabinero <i>(Alérgenos: Pescado, Crustáceos, Soja, Sulfitos)</i>		16.50
Arroz socarrat <i>(Alérgenos: Soja, Sulfitos)</i>		15.00

GUISOS DE TEMPORADA

Consultar al camarero

ASADOS Y CARNES

Cochinillo asado con patata panadera	23.00
Entrecot de rubia gallega (45 días madurada) a la parrilla	25.00 / 400g.*
Solomillo de angus a la parrilla (Alérgenos: Sulfitos)	24.00
Steak tartar de Morucha (Alérgenos: Sésamo, Soja, Mostaza, Huevo, Gluten, Sulfitos)	21.50
Carrillera de cerdo ibérico con chocolate, oporto y ragú de verduras (Alérgenos: Sulfitos, Soja)	16.00
Escalopines de ternera con huevo y trufa (Alérgenos: Gluten, Huevo)	24.00

*se factura por peso real

PESCADOS DE NUESTRAS COSTAS

Sashimi de atún rojo, ajoblanco y emulsión de tomate (Alérgenos: Frutos secos, Pescado, Soja, Gluten, Sésamo)	24.00
Lubina a la Andaluza (Alérgenos: Gluten*, Pescado, Huevo, Sésamo)	17.00
Rodaballo a baja temperatura, crema de guisantes y su pil-pil (Alérgenos: Pescado)	20.00

ALGO DULCE

Torrija de brioche caramelizada al momento, con toffe y helado de yogur (Alérgenos: Gluten, Lácteos, Frutos secos, Huevo)	7.00
Tarta de queso tradicional con helado de fresa (Gluten, Lácteos, Huevo)	5.50
Texturas de chocolate (Alérgenos: Gluten, Huevo, Lácteos, Sulfitos)	6.00
Deconstrucción de piña colada (Alérgenos: Gluten, Sulfitos, Lácteos)	5.00
Coulant de pistacho con helado de almendra (Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevo, Frutos Secos)	6.00

Pan 1.80€

IVA Incluido en Precios (10%)