

## LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo Añada 2015		
(cortado a mano)	(Plato grande)	22.50
(Alérgenos: <i>Gluten</i> )	(Plato mediano)	17.50
Lomo ibérico Carrasco Guijuelo Gran Reserva		
	(Ración)	20.00
	(Media ración)	10.00
Queso curado de Fuentesaúco	(Ración)	14.00
(Alérgenos: <i>Lácteos, Frutos Secos</i> )	(Media ración)	8.00
Anchoas Serie Oro Doble costera		21.00
(Alérgenos: <i>Pescado, Sésamo</i> )		

## ENSALADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Tomate de la huerta con ventresca y cebolla		14.50
(Alérgenos: <i>Pescado</i> )		
Ensalada de queso templado con mango, tomate y helado de yogur		14.50
(Alérgenos: <i>Lácteos, Gluten, Sésamo, Frutos Secos, Sulfitos</i> )		
Salteado de verduras al wok		16.00
(Alérgenos: <i>Gluten, Sésamo, Soja, Lácteos, Pescado</i> )		

## NUESTROS CLÁSICOS

Croquetas cremosas de jamón ibérico		12.00
(Alérgenos: <i>Lácteos, Gluten, Huevo</i> )		
Calamares de potera a la Andaluza		18.50
(Alérgenos: <i>Gluten, Huevo, Pescado</i> )		
Pulpo braseado, crema templada de patata y pimentón		19.50
(Alérgenos: <i>Huevo, Lácteos, Mostaza, Pescado</i> )		
Manitas de cerdo deshuesadas, boniato, trufa y Oporto		16.50
(Alérgenos: <i>Sésamo, Lácteos, Sulfitos, Gluten</i> )		
Callos guisados con sus morros y patas		16.00
( <i>Ganadores del II Campeonato Mundial</i> )		
(Alérgenos: <i>Gluten</i> )		

## ARROCES

Rissoto de rabo de Morucha con parmesano en texturas		16.00
(Alérgenos: <i>Gluten, Lácteos, Sulfitos, Soja, Pescado</i> )		

## ASADOS Y CARNES

Cochinillo asado con patata panadera	22.50
Entrecot de rubia gallega (45 días madurada) a la parrilla (Alérgenos: Lácteos, Sésamo)	25.00 / 400g.*
Solomillo de Morucha (Alérgenos: Frutos Secos, Sésamo, Gluten, Sulfitos)	22.50
Steak tartar de Morucha (Alérgenos: Sésamo, Soja, Mostaza, Huevo, Gluten, Sulfitos, Pescado)	19.50
Escalopines de ternera con huevo (Alérgenos: Gluten, Huevo)	22.50
Minihamburguesas de rubia gallega con emulsión de tomate, parmesano y cebolla frita (3 unidades) (Alérgenos: Sésamo, Soja, Huevo, Gluten, Sulfitos, Lácteos)	14.40
Carrilera de ibérico glaseada con parmentier de patata (Alérgenos: Gluten, Lácteos, Sésamo, Sulfitos)	20.00

*\*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, Sulfitos)	22.50
Tartar de atún rojo con guacamole (Alérgenos: Pescado, Sésamo, Soja, Gluten)	22.50
Rodaballo a la plancha (Alérgenos: Gluten, Frutos Secos, Sulfitos, Pescado)	22.00

## ALGO DULCE

Torrija de brioche caramelizada al momento, con toffe y helado de yogur (Alérgenos: Gluten, Lácteos, Frutos Secos, Huevo)	6.50
Tarta de queso con helado de galleta (Alérgenos: Lácteos, Huevo, Frutos Secos)	5.50
Texturas de chocolate (Alérgenos: Gluten, Huevo, Lácteos, Frutos Secos)	6.00
Coulant de pistacho con helado de almendra (Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevo, Frutos Secos)	6.00

Pan 1.80€

IVA Incluido en Precios (10%)