

CRU

SALMÓN MARINADO EN 2 HORAS, con emulsión de almejas y eneldo . 15,50€

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA, D.O Los Pedroches . 17€

STEAK TARTAR, la leyenda . 19€, media ración . 11€

MI CUIT DE PATO, ruibarbo y especias crujientes . 16,50€

CALIENTE

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO, al límite del desastre . 1,80€/und.

YEMA DE HUEVO GORBEA, quinoa guisada y papada ibérica . 11€

GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA . 22€, media ración . 11€

ALCACHOFAS CONFITADAS CON FOIE A LA PLANCHA Y CREMA DE CEBOLLA . 16,50€

EL MAR

BACALAO ASADO, PATITAS DE CORDERO Y PIL PIL DE PIMIENTOS . 16,50€

MERLUZA DE PINCHO A LA ROMANA, salsa verde y berberechos . 17€

ARROZ A LA CAZUELA, de rape y cigala . 15,50€

LA CARNE

MANITAS DE CERDO, TRUFA Y ALBARICOQUE, con raíz de apio y salvia . 19€

TACO DE CORDERO ASADO, MENTA Y JENGIBRE . 18,50€

LOMO DE CIERVO A BAJA TEMPERATURA, con pino y verduras . 20€

COCINA DULCE

CAFÉ Y CHOCOLATE, dulces y amargos . 7€

MIEL Y QUESO, con naranja y polen . 7€

CÍTRICOS, en texturas . 7€

TRES BLANC, tres leches . 7€

QUESOS, directamente de nuestro carro . 9,50€

SERVICIO DE MESA (AGUA Y PAN) . 2,30€



ER
GO

I.V.A. NO INCLUIDO