

Carta de Temporada

Para comenzar

SALMUERA pan tostado y mantequilla de ajo + vasito de vermut	3.20 €
BUÑUELO de Bacalao con ali-oli de ajo negro	2.10 €
CROQUETA cremosa de jamón Ibérico	2.00 €
FOÏE fresco a la plancha con puré de manzana verde	4.80 €
TORREZNO 2.0	6.20 €

Entrantes

JAMÓN IBÉRICO al corte , pan payés y tomate natural rallado	22.00 €
BURRATA FRESCA , compota de tomate, sardina ahumada y pesto de albahaca	9,20 €
COGOLLOS CESAR , pollo crispy, beicon y pan de cristal	9,80 €
CARPACCIO de PRESA IBÉRICA , crema agria, brotes tiernos y maíz tostado	12.00 €
ALCACHOFAS NATURALES salteadas, chicharrones de Soria y jugo de carne	14.00 €
BRAZO DE PULPO , carbón de Yuca y ajada de pimentón dulce ahumado	18.20 €
TIMBAL DE HORTALIZAS ASADAS , queso Provolone fundido y emulsión de orégano fresco	12.50 €
CANELON DE PASTA FRESCA relleno de pollo de corral, setas y bechamel trufada	12.50 €
HUEVOS ROTOS , longaniza de Graus, pimientos rojos y patatas	9,20 €

Plato principal

CACHOPO DE TERNERA , relleno de lacón y queso Arzúa-Ulloa con sus patatas fritas	14.20 €
COSTILLA IBÉRICO lacado, compota de melocotón y vainilla	12,80 €
SOLOMILLO DE VACUNO a la parrilla con verduras frescas asadas	21,00 €
ENTRECOTTE DE VACUNO (300Grs), a la parrilla, papas asadas y asadillo de pimientos	19.00 €
PALETILLA DE T.A. asada a baja temperatura y deshuesada sobre patata confitada y reducción de su propio jugo	18.00 €
LOMO DE MERLUZA FRESCA , crema de cigalas y parmentier de espárragos trigueros	16.80 €
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (mínimo 2 pax, 20 minutos) precio ración	22.00 €

Dulce final

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA con helado de nata fresca	4.80 €
LECHE , CACAO Y AVELLANAS	4.80 €
SORBETE DE MOJITO	4.20 €
CREMOSO DE QUESO CURADO , helado de miel y galleta rota de jengibre y lima	5.20 €
MENESTRA DE FRUTAS PREPARADAS y sorbete de mandarina	4.80 €

i.v.a. incluido,

consulte si tiene algún tipo de alergia.