



## ENTRADAS

- Fuente de queso manchego 12 €
- Fuente de Jamón Ibérico con Picos 25 €
- Fuente de embutidos variados con Picos 21 €
- Fuente de lomo ibérico 16 €
- Tabla de quesos variados con membrillo y confitura de frambuesa 20 €
- Tenderete de anchoas de Santoña con  
tomate picadito ( Se vende por Ud) 2,75 €
- Buñuelos de bacalao al Orly y mayonesa de cítricos 13 €
- Cestillo de croquetas con picadillo de jamón ibérico 8 €
- Flor de alcachofas con foie y salsa de yema 16 €
- Tacos de morcilla en pasta katifi y mermelada de pimientos 10 €
- Fritura de verduras y gambas 10 €

## ENSALADAS Y CREMAS

- Gazpacho con picadillo de verduras 9 €
- Salmorejo Cordobés con tataki de atún y huevo cocido 9 €
- Burrata con ensalada de higos, piñones y vinagreta de albahaca 16 €
- Lamina de hojaldre con sardina ahumada, salsa tártara  
y arena de quinoa 2,50 € (unidad)



## PESCADOS

- Rodaballo con carbonara de ibéricos 16 €
- Bacalao confitado con lombarda 16 €
- Pulpo y puerro al horno con suave de pure de patata 20 €
- Bocata de calamar de potera con ali oli de lima 16 €
- Tartar de atún rojo con ajo blanco de coco 12 €

## CARNES

- Secreto de cerdo ibérico con salsa de setas 18 €
- Lomo de vaca con cebolla caramelizada, reducción de miel y mostaza 22 €
- Risotto de ciervo 12 €
- Solomillo de ternera con chalotas pochadas y salsa perigueux 22 €
- Cochinillo confitado con manzana en dos texturas 14 €
- Paletilla de cordero lechal con patatas asadas y mojo 22 €

## POSTRES

- Bola Helado de chocolate 2,50 €
- Bola de helado vainilla y Nata 3 €
- Bola Helado de frambuesa 2,50 €
- Sorbete de mandarina 6 €
- Cuenco de piedras de chocolate negro y blanco 10 Uds 6 €
- Cuenco de piedras de chocolate negro y blanco 20 uds 12 €
- Semi frio de crumble de almendras y helado de frambuesa 6,60 €
- Tarta de manzana caliente con helado de la abuela 6,60 €
- Tiramisú con sopa de café, chantilly de mascarpone y helado 6,60 €
- Coulant de chocolate 6,60 €

