

































ENTRANTES

Ensaladilla de rape y gambas con alga wakame y mayonesa wasabi	11 €	   
Berenjenas fritas con humus y miel de caña	10 €	 
Coca casera de ibéricos con tomate especiado	10 €	
Croqueta cremosa de jamón 100% (precio unidad)	2,80 €	  
Croqueta de cocido con cecina de vaca premium (precio unidad)	2,60 €	  
Tallarines de sepia con gambón crujiente	15 €	
Mini tortilla melosa de patata, bacalao y ajo negro	9 €	 
Patatas bravas confitadas a baja temperatura	7 €	 
Ravioli de atún rojo	7 €	  
Fritura de pescado con boquerón, puntillita, cazón en adobo y gambas cristal (1/2)	8 €	   
(entero)	16 €	

ENSALADAS




Ensalada de tomates, burrata, aguacate y tartar de tomate	15 €	
Ensalada de verduras en wok con fideos de arroz y salsa teriyaki	14 €	
Ensalada de tomates variados, ventresca y brotes frescos	15 €	  

CARNES






Lingote de cordero en su jugo con pure de boniato	18 €	
Entrecot de vaca madurado 50 días a la parrilla (300 gr)	s/m	
(500 gr)	s/m	
Hamburguesa de wagyu con crujiente de bacon y brotes	13,50 €	
Hamburguesa de vaca vieja con panceta ibérica y salsa chipotle	13,50 €	



















ARROCES *(Por encargo y mínimo 2 personas. Precio por ración)*

Arroz seco de presa ibérica	16 €	
Arroz con bogavante y sepia (seco / meloso o caldoso)	s/m	 
Arroz de rape, salmonete y calamar (seco / meloso)	16 €	
Arroz negro de alcachofa y chipirón	16 €	
Arroz seco de manita y oreja	14,50 €	
Arroz de pollo de corral y conejo (seco / meloso)	14 €	









PESCADOS

Tartar de atún con yema curada en soja	s/m	  
Bacalao confitado a 65º con pilpil de su jugo	19 €	
Rape con almejas, gamba roja y salsa marinera	20 €	















POSTRES ELABORADOS

Milhoja de crema pastelera y chocolate caliente	6,50 €	  
Coulant en taza con frutos rojos	6,50 €	  
Tarta cremosa de queso manchego	6,50 €	  
Tartaleta de moka con crema inglesa, virutas de chocolate y helado crumble de manzana inglesa	6,50 €	  
Tabla de quesos del mundo	s/m	  
Nuestra versión del mojito	6,50 €	

MENÚ INFANTIL

Croquetas	(precio unidad)	2,80 €	  
Pechugas empanadas		7,50 €	 
Caldo de fideos		6 €	
	(con pelotas de relleno)	7,50 €	
Pasta del día		7,50 €	
Huevo con patatas		6 €	
Copa de helado (chocolate y vainilla)		3 €	

PAN	(precio por persona)	1,20 €	
-----	----------------------	--------	---

Alérgenos:	 Huevo	 Frutos secos	 Pescado	 Altramuces
 Gluten	 Molusco	 Sésamo	 Altramuces	 Leche
 Mostaza	 Cacahuets	 Crustáceos	 Sulfitos	 Apio

