PLATOS Y PLATILLOS

GILDAS:
· DE ANCHOA
· DE BOQUERÓN
· DE SARDINA AHUMADA, TOMATE SECO Y QUESO
· DE MEJILLÓN, ACEITUNA GORDAL Y CEBOLLETA
· DE PULPO Y PIMIENTO VERDE
· DE PEPINILLO, VENTRESCA Y PIMIENTO ROJO
NUESTRAS BRAVAS CON ESPUMA DE ALIOLI9,00 €
ENSALADILLA RUSA, CON HUEVO CON PUNTILLA Y PESCAITO FRITO14,50 €
TORREZNO AL CORTE CON PATATA REVOLCONA ADEREZADO CON LIMA Y SAL MALDON14,00 €
HUEVOS CAMPEROS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO15,00 €
CROQUETAS CASERAS HECHAS A PULSO DE JAMÓN IBÉRICO, RABO DE TORO Y BACALAO (7 UNIDADES) +2€ por croqueta extra
AGUACATE A LA PARRILLA CON PICO DE GALLO Y PESTO ROJO
ENSALADA VERDE PULSO CON VINAGRETA DE PIÑONES Y PESTO DE GROSELLAS
PISTO DE LA ABUELA BASILIA CON HUEVO CAMPERO13,00 €
BIKINI DE RABO DE TORO EN PAN DE MANTEQUILLA, PARMENTIER TRUFADA Y CHEDDAR FUNDIDO18,00 €
BOCATA DE CALAMARES EN PAN BRIOCHE, MAHONESA DE AJÍ AMARILLO Y LIMA
TACOS DE POLLO DE CORRAL EN PEPITORIA CON AROMA DE AZAFRÁN (2 UNIDADES)14,50 €
ÑOQUIS DE BONIATO CON COLMENILLAS Y TRUFA LAMINADA EN SALSA DE CHIRIVÍAS17,00 €

TABLA DE QUESOS CON CONFITURA DE HIGOS Y NUECES PECANAS (4 VARIEDADES)
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE
TATAKI DE SALMÓN22,00 €
LUBINA SALVAJE CON EMULSIÓN DE AJOS Y GUINDILLA28,50 €
ARROZ DEL SENYORET24,00 €
CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA AL VERMUT ZARRO CON CREMOSO DE BONIATO
JARRETE DE CORDERO COCINADO A BAJA TEMPERATURA DURANTE 16 HORAS
CHULETÓN DE VACA MADURADA 35 DÍAS 500G 36,00 € 1KG 65,00 €
SOLOMILLO DE TERNERA DOS PRIMAVERAS 250G34,00 €
GUARNICIONES A ELEGIR
 PATATAS FRITAS CASERAS PIMIENTOS DE TOLOSA CARAMELIZADOS ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLETA

POSTRES CASEROS

TORRIJA CON TOFFEE CÍTRICO Y CRUMBLE DE		
CHOCOLATE BLANCO	,00	€
CHEESECAKE PULSO DE MANGO Y COCO	,00	€
FLUIDO DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA8	,00	€
ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA CON HELADO DE VIOLETAS	,00	€