

PLATOS Y PLATILLOS

GILDAS: 3,80 €/u)

- 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

PLATILLOS A COMPARTIR

NUESTRAS BRAVAS CON ESPUMA DE ALIOLI12,00 €

ENSALADILLA RUSA, CON HUEVO CON PUNTILLA
Y PESCAITO FRITO.....14,50 €

TORREZNO AL CORTE CON PATATA REVOLCONA
ADEREZADO CON LIMA Y SAL MALDON14,00 €

CROQUETAS CASERAS HECHAS A PULSO DE JAMÓN
IBÉRICO, RABO DE TORO Y BACALAO (7 UNIDADES).....15,50 €
(+2,80€ por croqueta extra)

BOCATA DE CALAMARES EN PAN BRIOCHE, MAHONESA
DE AJÍ AMARILLO Y LIMA.....15,00 €

HUEVOS CAMPEROS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO15,00 €

BIKINI DE RABO DE TORO EN PAN DE MANTEQUILLA,
PARMENTIER TRUFADA Y CHEDDAR FUNDIDO16,00 €

TABLA DE QUESOS CON CONFITURA DE HIGOS Y
NUECES PECANAS (4 VARIEDADES)15,00 €

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL
Y TOMATE32,00 €

DE LA HUERTA

AGUACATE A LA PARRILLA CON PICO DE GALLO Y
PESTO ROJO16,50 €

ENSALADA VERDE PULSO CON VINAGRETA DE PIÑONES
Y PESTO DE GROSELLAS16,00 €

PISTO DE LA ABUELA BASILIA CON HUEVO CAMPERO.....13,00 €
(+3€ Con jamón ibérico de bellota)

PRINCIPALES

TACOS DE POLLO DE CORRAL EN PEPITORIA CON AROMA DE AZAFRÁN (3 UNIDADES)	21,00 €
ÑOQUIS DE BONIATO CON COLMENILLAS Y TRUFA LAMINADA EN SALSA DE CHIRIVÍAS	20,00 €
TATAKI DE SALMÓN	22,00 €
LUBINA SALVAJE CON EMULSIÓN DE AJOS Y GUINDILLA	28,50 €
ARROZ DEL SENYORET	24,00 €
CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA AL VERMUT ZARRO CON CREMOSO DE BONIATO	22,00 €
JARRETE DE CORDERO COCINADO A BAJA TEMPERATURA DURANTE 16 HORAS	25,00 €
STEAK TARTAR DE VACA CON YEMA DE HUEVO CURADA EN SOJA	32,00 €
SOLOMILLO DE TERNERA DOS PRIMAVERAS 250G	34,00 €
CHULETÓN DE VACA MADURADA 35 DÍAS 500G	36,00 €

GUARNICIONES

- PAN DE CRISTAL CON TOMATE 6,00 €
- PATATAS FRITAS CASERAS 7,00 €
- PIMIENTOS DE TOLOSA CARAMELIZADOS 5,50 €
- ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLETA 5,50 €

POSTRES CASEROS

TORRIJA CON TOFFEE CÍTRICO Y CRUMBLE DE CHOCOLATE BLANCO	8,00 €
TARTA DE QUESO Y PISTACHO	9,00 €
FLUIDO DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA	8,00 €
ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA CON HELADO DE VIOLETAS	7,00 €

Servicio de pan (por persona) 1,50 €

Todos los precios incluyen IVA.

Disponemos de una carta de alérgenos.