

SERVICIO DE PAN

<i>Pan de masa madre y mantequilla artesana (7,9)</i>	2,50€ p.p
<i>Reposición de pan (7,9)</i>	1,50€

ENTRANTES FRÍOS

<i>Ensalada de perdiz escabechada (1,7,8,10,12)</i>	22€
<i>Perdiz de monte desmigada en su escabeche tradicional, tomate cherry confitado, carne de guayaba, pan de higo y almendras tostadas.</i>	
<i>Tataki de bonito curado y ahumado (2,3,4,5,11)</i>	23€
<i>Crema de cacahuete tostado, reducción de shiro Miso y alga kombu, acompañado de brotes frescos de temporada.</i>	
<i>Mejillones Borrachos en Tequila (3,11,12)</i>	22€
<i>Al fuego con tequila reposado, pico de gallo y brotes de cilantro fresco</i>	
<i>Steak tartar con tuétano asado (1,6,7,9,10,12)</i>	35€
<i>Corte clásico de vaca con mayonesa de tuétano asado, escalopa de foie plancheada, tostas de pan de amapola y panipuri suflé rellenas de huevo trufado.</i>	
<i>Ensaladilla de pulpo y calamar frito (1,2,3,6,9,11,12)</i>	21€
<i>Pulpo tierno y calamar crujiente sobre crema de aguacate, dados de mango fresco y toque de chipotle ahumado.</i>	
<i>Salmorejo de melocotón (2,7,12)</i>	19,50€
<i>Con langostino plancha y guanchale salteado, aceite de albahaca y tostas crujientes.</i>	
<i>Jamón de bellota 100%</i>	28€
<i>Con crujiente de pan y tomate aliñado</i>	

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas artesanas de jamón ibérico (1,7,9) **3,50€**
*Creemosas por dentro, crujientes por fuera,
 elaboradas con jamón ibérico de bodega y leche fresca.*

Croquetas de setas y trufa (1,7,9) **3,50€**
De textura melosa, con mezcla de boletus y trufa negra

Alcachofa con gamba roja (2,3,5,9,11,12) **25€**
*Corazón de alcachofa confitado con gamba roja
 y ajillo cremoso, salseado con velouté ligera de caviar.*

Causa Píbil (1,7,12) **19,50€**
*Crujiente de piel de cerdo, puré tradicional de causa limeña,
 cochinita pibil deshinchada, brotes tiernos y col fermentada.*

Calamar nacional crujiente (1,2,3,7,11) **27€**
*Base de puré de calabaza asada y roquefort,
 salsa de erizo y buñuelos esponjosos.*

**PARA ASEGURAR LA MEJOR EXPERIENCIA GASTRONÓMICA,
 EL PLATO PRINCIPAL ES INDIVIDUAL POR COMENSAL.**

ARROZ

Arroz en llauna De Alcachofa y Jamón Ibérico. (1,6) **58€**
*Alcachofa confitada a la plancha,
 jamón 100% ibérico JM, yema curada.*
Rotación mensual
 (2 pax)

PESCADOS

Dorada Al Horno (1,3,7,9) **29€**
*Con lingote de arroz crujiente, holandesa de jengibre
 y lima, espárragos y pack choy.*

CARNES

New York Celtic Dry Aged (9) **90€/kg**
*Corte New York de vaca Celtic madurada (425 g),
 con zanahoria baby asada y topinambur confitado.*

Solomillo de vaca madurada (7,9) **30€**
*Acompañado de cuscús, lascas de trufa,
 melocotón gratinado y verduras salteadas.*

T-Bone Steak (7,9,12) **110€/kg**
*Cortes nobles de vaca a la parrilla,
 servidos con guarnición del chef.*



1-Huevo



2-Crustáceos



3-Pescado



4-Cacahuets



5-Sésamo



6-Soja



7-Gluten



8-Frutos de cáscara



9-Lacteos



10-Mostaza



11-Moluscos



12-Suffitos



13-Altramucos

POSTRES

<i>Torrija de pan brioche caramelizada (1,7,8,9)</i> <i>Con helado de vainilla de Veracruz.</i>	9€
<i>Brownie tibio de chocolate (1,7,8,9)</i> <i>Con crumble de cacao y helado de Salted Caramel.</i>	8€
<i>Lemon Pie (1,7,9)</i> <i>Base de Galletas, Merengue suizo y Helado de coco.</i>	10€
<i>Higo escachado (1,7,8)</i> <i>Con crema pastelera tradicional, base y helado de turrón</i>	9,50€
<i>Maride su postre con nuestra selección de vinos dulces y nuestra sidra de hieló</i>	Copa
<i>Sidra de Hieló Valverán</i>	10€
<i>Manzanilla la Guita</i> <i>D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda</i>	4€
<i>Amotillado Tío Diego</i> <i>D.O. Jerez</i>	5€
<i>Carmes de Rieussec</i>	8€

Conforme al Reglamento (UE) n° 1169/2011, este establecimiento dispone de información detallada sobre los alérgenos presentes en cada uno de nuestros platos. Debido a la elaboración artesanal de nuestras recetas y al uso compartido de espacios y utensilios en cocina, no podemos garantizar la ausencia total de trazas.

BEBIDAS

Agua y refrescos

Coca Cola	3,50€
Coca Cola zero	3,50€
Fanta de Naranja	3,50€
Fanta de Limón	3,50€
Gaseosa (500ml)	3,50€
Agua magma cabreiroa sin gas (500ml)	3,30€
Agua magma cabreiroa con gas (500ml)	3,50€
Tónica Royal Bliss	3,50€
Aquarius de naranja	3,50€
Aquarius de limón	3,50€
Nestea	3,50€
Tinto de verano	5,00€

Zumos

Zumo de piña	3,00€
Zumo de melocotón	3,00€

Cervezas

Mañou Cinco estrellas 330ml	3,50€
Mañou Sin Alcohól	3,50€
Mañou Radler	3,50€
Mañou 0.0 Tostada	4,00€
Mañou Sin Gluten	4,00€
Estrella de Galicia 330ml	3,50€
Alambra Reserva 1924	4,00€

Conforme al Reglamento (UE) nº 1169/2011, este establecimiento dispone de información detallada sobre los alérgenos presentes en cada uno de nuestros platos. Debido a la elaboración artesanal de nuestras recetas y al uso compartido de espacios y utensilios en cocina, no podemos garantizar la ausencia total de trazas.



1-Huevo



2-Crustáceos



3-Pescado



4-Cacahuets



5-Sésamo



6- Soja



7- Gluten



8-Frutos de cáscara



9-Lacteos



10-Mostaza



11-Moluscos



12-Sulfitos



13-Altramuzes

Todos los precios con IVA incluido. Los precios de este documento pueden sufrir variaciones.