

De Picoteo

CECINA DE LEÓN MADURADA CON CAMA DE RÚCULA, ACEITE DE TRUFA Y
FOIE. / 15€ (2 PAX).

CREMOSO DE QUESO CON BOLETUS, ACOMPAÑADO DE CONFITURA DE
FRUTOS ROJOS Y TOSTAS DE PAN. / 12.50€ (2 /3PAX).

TIMBAL DE JAMÓN, RELLENO DE QUESO FRESCO Y QUESO DE CABRA, CON
CONFITURA DE TOMATE Y MANZANA. / 11.50€ (2 /3PAX).

PATE DE PERDIZ ACOMPAÑADO DE CEBOLLA CRUJIENTE, CONFITURA DE
TOMATE Y TOSTAS DE PAN. / 11,5€ (2 /3PAX).

GYOZAS DE LANGOSTINO CON CAMA DE ALGAS WAKAME SALTEADAS AL
AJILLO (6 UD.). / 11€ (2 PAX).

GYOZAS DE VERDURAS CON BASE DE WOK DE VERDURAS
SALTEADAS (6 UD.). / 12,5€ (2 PAX).

GYOZAS DE PATO SOBRE UNA CAMA DE COMPOTA DE
MANZANA. (6 UD.). / 11€ (2 PAX).

CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO. (6 UD.). / 9.5€ (2/3 PAX).

BASTONES DE BERENJENA REBOZADOS Y FRITOS CON MIEL DE CAÑA Y
CEBOLLA CRUJIENTE. / 9.5€ (2/3 PAX).

HUEVOS ROTOS CON PICAÑA, PIMIENTO VERDE, Y CEBOLLA
CRUJIENTE. / 16€ (2/3 PAX).

10% de recargo en terraza

HUEVOS ROTOS CON PATATAS, SALMOREJO Y JAMÓN. / 14€ (2 PAX).

BOLSITA CRUJIENTE RELLENA DE QUESO, GAMBAS Y

ARÁNDANOS. (1 UD.). / 3.5€

CHIPIRONES A LA ANDALUZA, CON SALSA TÁRTARA

Y ENSALADA. / 16€ (2/3 PAX).

CAPRICHOS DE TXANGURRO (6 UD.). / 11€ (2 PAX).

ENSALADA DE GULAS AL AJILLO CON AGUACATE. /17€ (2/3PAX)

ENSALADA DE GAMBONES Y SETAS DE OSTRA SALTEADAS CON QUESO

FUNDIDO/ 19€ (2/3 PAX).

VOLANDEIRAS AL AJILLO CON PIMENTÓN DE LA VERA

AHUMADO (6 UD.). / 17€ (2 PAX).

ESPÁRRAGOS VERDES GRUESOS A LA PARRILLA CON

CHIMICHURRI. / 12€ (2 PAX).

RACIÓN DE PAN / 2.5€

RACIÓN PAN SIN GLUTEN / 2.5€

10% de recargo en terraza

Nuestros Pescados

LOMO DE CORVINA SALVAJE CON SALSA DE BOLETUS, TRUFA, Y BRÓCOLI
SALTEADO. / 16.5€ (2 PAX).

TATAKI DE ATÚN, SALSA DE LIMA, Y WOK DE VERDURAS. / 17€ (2 PAX).

BACALAO FRESCO REBOZADO CON SALSA DE SIDRA DULCE Y
MANZANA. / 16€ (2 PAX).

Nuestras Carnes

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO RELLENOS DE QUESO BRIE,
OREJONES DE ALBARICOQUE Y PURE DE PATATAS AL CURRY. / 15.5€ (2 PAX).

LOMO ALTO MADURADO DE TERNERA CON PATATA PARRILLA, TOMATE Y
PIMIENTOS (550G). / 40€ (3 PAX).

ENTRECOT DE TERNERA LAMINADO CON PATATA PARRILLA, TOMATE Y
PIMIENTOS (300G). / 17€ (2 PAX).

PICANA DE TERNERA LAMINADA CON PATATA A LA PARRILA, TOMATE Y
PIMIENTOS. / 19€ (2 PAX).

Nuestros Dulces

CREMOSO DE QUESO CON TIERRA DE GALLETA, LIMA Y CREMA DE RIOJA. /6.5€

BROWNIE CON NUECES Y HELADO DE VAINILLA CON CHOCOLATE. / 6€

TARTA TATÍN DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA. /6€

TARTA DE ZANAHORIA CON CREMA. / 6€

10% de recargo en terraza

Sin Gluten

CECINA DE LEÓN MADURADA CON CAMA DE RÚCULA, ACEITE DE TRUFA Y FOIE. / 15€

CREMOSO DE QUESO CON BOLETUS, Y CONFITURA DE FRUTOS ROJOS. / 12,5€

TIMBAL DE JAMÓN, RELLENO DE QUESO FRESCO Y DE CABRA, CON CONFITURA DE TOMATE Y MANZANA. / 11,5€

PATE DE PERDIZ ACOMPAÑADO DE CONFITURA DE TOMATE. / 11,5€

GAMBAS DE HUELVA (16UD). / 19€

VOLANDEIRAS AL AJILLO CON PIMENTÓN DE LA VERA AHUMADO (6 UD.). / 17€

ESPÁRRAGOS VERDES GRUESOS A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI. / 12€

ENSALADA DE GULAS AL AJILLO CON AGUACATE. / 17€ (2/3PAX)

ENSALADA DE GAMBONES Y SETAS DE OSTRA SALTEADAS CON QUESO FUNDIDO/ 19€
(2/3 PAX).

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO RELLENOS DE QUESO BRIE, ALBARICOQUE Y PURE DE PATATAS AL CURRY. / 15.5€

LOMO ALTO MADURADO DE TERNERA CON PATATA ASADA Y TOMATE (550G). / 40€

ENTRECOT MADURADO DE TERNERA CON PATATA ASADA Y TOMATE (300G). / 17€

PICANA MADURADA DE TERNERA CON PATATA ASADA Y TOMATE. / 19€

LOMO DE CORVINA SALVAJE CON SALSA DE BOLETUS, TRUFA, Y BRÓCOLI SALTEADO. / 16.5€

Postres sin gluten

CREMOSO DE QUESO, LIMA Y CREMA DE RIOJA. / 6.5€

