

A la carta

CHACINAS FINAS, QUESOS Y FOIE:

- Jamón ibérico de montanera al corte **24,50€**
- Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural **16,50€**
- Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto **22,50€**

TARTARES:

- Steak tartar elaborado al momento **22,50€**
- Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado **24,00€**

PICOTEO A LA BRASA:

- Riñones braseados (4 Uds.) **15,00€**
- Mollejas de lechal salteadas con ajos tiernos **18,00€**

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA (CON GUARNICIÓN DE ASADILLO DE PIMIENTOS):

- Boquerones Victorianos a la Andaluza **12,50€**
- Croquetas caseras del Chef, diferentes cada día (6N Uds.) **13,80€**
- Rabas de calamar con huevos camperos y piperrada de pimientos **18,00€**
- Calamares de potera fritos al aceite de oliva virgen **18,50€**
- Tempura de gamba de costa y verduritas de temporada **18,50€**

PULPO Y SALAZONES:

- Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera **19,50€**
- Pulpo de pedrero a la brasa con Ali-oli suave **19,50€**
- Anchoas de Santoña en salazón (6 Uds.) **19,80€**

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS:

- Tortilla melosa con patatas y cebolla pochada **14,25€**
- Tortilla de puerros confitados y merluza de pincho **15,50€**
- Huevos con patatinas fritas y jamón de Jabugo **18,50€**

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS:

- Ensalada verde con frutas frescas, rabanitos y vinagreta de cítricos **13,20€**
- Ensaladilla rusa de merluza de Burela **14,80€**
- El mejor tomate con bonito de campaña y aceite de oliva virgen **16,00€**
- Verduras de temporada a la parrilla con salsa Romesco **14,50€**
- Alcachofas naturales braseadas **15,50€**

ARROCES EN CALDERO (MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA:

- Arroz marinero limpio, para no mancharse **21,00€**
- Caldereta de arroz con carabineros del día **23,50€**

PESCADOS:

- Chipirones de Costa a la parrilla con su Ajili-mojili **19,25€**
- Merluza al estilo del Sur con mahonesa de alcaparras **21,50€**
- Rape tripa negra a la brasa con Ajo-guindilla Para uno y para dos. Ración **23,75€**
- Pescados a la sal (Mínimo 2 personas) Precio por persona **23,75€**
- Lenguado de estero asado con su piel (400 grs.) **28,50€**

CARNES SELECCIONADAS EN PARRILLA DE CARBÓN:

- Hamburguesa de carne roja con rucola, tomate deshidratado y cebolla pochada **16,00€**
- Pollo coquelet braseado al Romero **17,00€**
- Costillitas de lechal al carbón (6 Uds.) **19,80€**
- Entrecot de carne roja a la parrilla **24,50€**
- Chuletón al carbón de encina (Mín. 2 personas). Precio por persona **25,50€**
- Centro de solomillo a las brasas **24,50€**

FUERA DE BRASA:

- Salteado de solomillo a los ajos tostados y al aroma de Jerez **21,50€**
- Solomillo a la sartén con foie de pato **26,00€**

GUARNICIONES:

- Patatas fritas recién hechas, finas y crujientes **3,50€**
- Pimientos de piquillo confitados **5,50€**
- Pimientos verdes de Herbón, fritos al momento **5,50€**