

A la carta

Condiciones:

Descuento válido hasta un máximo de 8 comensales.

Descuento del 40% válido en cenas de lunes a viernes y domingos todo el día.

Descuento del 30% válido en sábados todo el día.

SUGERENCIAS DEL CHEF:

No sujeto a descuentos.

- Degustación de croquetas (jamón ibérico, carabinero y espinacas). Ideal para compartir **11,00 € (2€/u)**
- Solomillo de ternera con foie y mermelada de beicon **19,30 €**
- Pulpo tostado con crema de patata a feira y "Mojo Verde" **18,20 €**

ENTRANTES:

- Tartar de tomate, albahaca y anchoas con tosta de pan cristalino **10,50 €**
- Ensalada de espinaca, queso de cabra, piña y almendra con tosta de pan y mermelada de tomate **10,75 €**
- Ensalada de bacalao y mango **10,50 €**
- Huevos rotos con jamón ibérico, pimientos de Guernika y aceite de trufa **11,00 €**
- Risotto de alcachofas y beicon al queso ahumado **11,60 €**
- Pulpo a la parrilla con aceite de oliva virgen y orégano **17,00 €**
- Parrillada de verduras de temporada **12,00 €**
- Timbal de morcilla, manzana y cebolla caramelizada. (Opción vegetariana) **9,90 €**
- Musaka de berenjena **9,50 €**
- Canelones de pularda y setas con bechamel de queso Idiazábal **12,50 €**
- Hamburguesa vegetal con salsa Ex libris patata gajo **13,80 €**

PESCADOS:

- Bacalao gratinado con "Alioli" de miel sobre espagueti negro, mermelada de tomate y láminas de espárrago triguero **14,30 €**
- Tataki de atún con ceviche de mango **16,50 €**
- Salmón, aguacate asado y crema de curry con cacahuete **17,00 €**

CARNES:

- Lomo alto de ternera de Ávila (300gr) a la parrilla con papas, mojo y pimientos de Padrón **19,80 €**
- Secreto Ibérico con chutney de pera, patata asada y brócoli **15,40 €**
- Confit de pato en salsa de cítricos y miel con risotto picante de setas **16,50 €**

POSTRES:

- Torrija de brioche embebida en leche merengada con helado de avellana **6,60 €**
- Tarta de queso horneada con frutos rojos **6,60 €**
- Brownie con helado de violeta y tierra de chocolate al caramelo **7,00 €**
- Coulant de chocolate con helado de mango **7,00 €**
- Milhoja de compota de manzana y jengibre con crema pastelera caramelizada **6,60 €**
- Sorbete de mojito **5,50 €**