

A la carta

PICA PICA

- Jamón ibérico de bellota al corte **22,50€**
- Ventresca de bonito sobre pulpa de tomate **13,70€**
- Anchoas del cantábrico con aceite de arbequina (6 unidades) **16,50€**
- Pulpo a la brasa con alioli **17,50€**
- Huevos fritos con trufa negra **13,80€**
- Brandada de bacalao gratinada **13,50€**

FRITOS CON EL MEJOR ACEITE

- Buñuelitos de bacalao en tempura con miel de caña **14,80€**
- Rabas de potera a la andaluza y su piparrina de pimientos **14,90€**
- Tacos de merluza de pincho con su tartara **14,90€**

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

- El mejor tomate de la huerta con piparra encurtida y aceite de oliva virgen **8,50€**
- Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho **12,50€**
- Ensalada verde de frutas de temporada con vinagreta de cítricos **13€**
- Parrillada de verduras de la huerta con salsa ramesco **12,80€**
- Alcachofas en flor al estilo candeli (en temporada) **14€**

LOS PESCADOS DEL DIA

- Chipirones de anzuelo con ajili mojili **16,80€**
- Bacalao "alta cocina" al su pilpil o a la brasa **19€**
- Merluza de pincho a la romana o al horno con refrito de ajos **19,50€**

ESPECIALIDADES EN PESCADOS A LA BRASA (Pregunte por otros pescados y mariscos de temporada a la brasa)

- Cogote de merluza con su bilbaína **19,50€**
- Rape de tripa negra braseado (Mínimo 2 personas - precio por persona) **19,75€**

CARNES A LA BRASA

- Butifarra fresca con monchetas **13,80€**
- Picantón de grano al romero **14,80€**
- Chuletillas de lechal al carbon de encina (6 piezas) **17€**
- Riñoncitos de cordero de lechal (4 unidades) **12€**
- Hamburguesa de buey a la barbacoa y su guarnición (con tomate deshidratado, trufa y queso cheddar) **15,50€**
- Lomo de buey al peso (kilo) **40€**

DIFERENTES MANERAS DE TOMAR SOLOMILLO

- Steak tartar elaborado a la vista del cliente **18,90€**
- Daditos de solomillo salteados a los ajos dorados **17,80€**
- Centro de solomillo a las brasas **21,50€**

- Pan y entradas **1,90€**