

A la carta

**** Recomendado para dos personas**

SUGERENCIAS DEL CHEF

- Salmorejo con huevos de codorniz y tostón de jamón **7,95€**
- Timbal de bacalao "dourado" (típico plato portugués de patatas paja revueltas con bacalao y cuajadas con huevo) **9,95€**
- Pulpo braseado con patatas asadas al mortero y aceite de pimentón ahumado **14,95€**
- Terrina de foie con almendras, compota de membrillo y manzana acompañada de tostas de centeno **19,95€**
- Gambones a la plancha sobre wok de fideos de arroz y verdura a la soja (6u.) **13,95€**
- Tartar de atún en teriyaki con guacamole y brotes tiernos **11,95€**
- Crema de mariscos con dados de corvina y almejas **9,95€**
- Chipirones a la plancha con verduritas salteadas y alioli de tinta **10,95€**

IBÉRICOS Y QUESOS

- Jamón ibérico de bellota (100 g) **23,95€**
- Queso curado de oveja (D.O Roncal-Navarra) (250 g) **14,95€**
- Caña de lomo Ibérico (100 g) **16,95€**
- Surtido de ibéricos (40 g de cada uno) **23,95€**
- Surtido de quesos andaluces (50 g de cada uno) **14,90€**

ENSALADAS

- Ensalada de lechugas frescas, dados de atún salteado con tomatitos y granos de mostaza **9,95€**
- Ensalada de queso de cabra caramelizada con muesli y vinagreta de membrillo **9,95€**
- Ensalada de aguacate y tomate concassé con langostinos y vinagreta de balsámico **10,95€**

ARROCES (MÍNIMO 2 PAX. TIEMPO ESPERA 20 MINUTOS. PRECIO POR PERSONA)

- Arroz ciego: Arroz similar a la paella con marisco pelado **14,95€**
- Arroz negro con chipirones y langostinos **14,95€**
- Wok de arroz con setas a la soja y cebolletas frescas **9,95€**

PASTAS

- Raviolis rellenos de setas con salsa de higos y castañas **13,95€**
- Tagliatelle con ragout de ternera y lascas de parmesano **12,95€**

PESCADOS

- Tataki de atún con piriñaca y lascas de aguacate **15,95€**
- Lomo de merluza a la parrilla acompañada de nuestra fideuá negra de chipirones **18,95€**
- Medallones de rape sobre puré de patata al pimiento y langostinos a la manzanilla **19,95€**
- Salmón en papillote con verduras frescas, cítricos e hierbas aromáticas **16,95€**
- Lenguado a la parrilla con guarnición de verduras asadas **29,95€**

CARNES (CARNES A LA BRASA ELABORADAS EN NUESTRO HORNO JOSPER)

- Presa ibérica de cerdo (250 g) **17,95€**
- T-Bone de Ternera (500 g) Origen: Salamanca, España **39,95€ ****
- Solomillo de Cebón (200 g) Origen: Salamanca, España **23,95€**
- Entrecot bajo vaca Black Angus (300 g) Origen: Nebraska, EE.UU. **36,95€**
- Chuletón vaca madurado (500 g) Origen: Alemania. Raza Simmental **39,95€ ****

GUARNICIONES Y SALSAS A ELEGIR

- Patatas asadas, cherry's y pimientos de Padrón
- Patatas deluxe, cherry's y pimiento de Padrón
- Patats fritas, cherry's y pimiento del Padrón
- Salsa Barbacoa
- Salsa Mojo Canario
- Salsa Jack Daniel's
- Salsa a la Mostaza

POSTRES

- Surtido de Quesos Andaluces **14,95€**
- Coulant con helado de vainilla cookie, crema de chocolate blanco y crujiente de almendras **7,50€**
- Degustación de fruta fresca (Fruta fresca de temporada servida cortada) **5,50€**
- Piramide black and white de chocolates sobre crumbell de almendras y helado de pistacho **5,95€**
- Flan de clara de huevo (Flan casero de clara de huevo acompañado con bola de helado de café) **4,95€**
- Helados (Dos bolas de helado a su elección: chocolate, vainilla, fresa, nata...) **5,50€**
- Brownie con crema de toffee, bola de rocher y nube de frambuesa **6,95€**
- Mousse de chocolate negro (Sin azúcar y sin gluten) **5,95€**