

# A la carta

## PARA PICAR

- Mazorca hervida con mantequilla ahumada y espelette **5,90€**
- Dúo de patata ahumada con queso crema **4,90€**
- Champiñón de París relleno de mozzarella ahumada **4,90€**
- Daditos de salmón marinados con queso curado **5,50€**
- Bacalao ahumado con salsa Gravlax y cebolla frita **5,50€**

## ENSALADAS

- Ensalada verde con tomate cherry, pepino, encurtidos, sésamo y vinagreta de Jerez **6,90€**
- Pechuga de pollo ahumada con tomate cherry, maíz, huevo duro, mézclum, vinagreta de mostaza antigua y miel **8,90€**
- Salmón marinado estilo tradicional sueco servido con patata, quinoa, tomate cherry y encurtidos aliñado con yogur de eneldo **9,20€**

## CALIENTES

- Salmón ahumado en frío 15 horas, pan de Frankfurt bio, lollo rosa, queso crema y encurtidos **7,50€**
- Salmón ahumado en caliente 2 horas, pan frankfurt bio, mostaza Savora, queso crema, pepino encurtido y eneldo **7,50€**
- Pechuga de pollo ahumada 2 horas, pan frankfurt bio, salsa tártara y encurtidos **6,90€**

## PLATOS FRÍOS *\*servidos con ensaladilla de patata, salsa Gravlax y encurtidos*

- Filete de caballa ahumada 15 horas **9,50€**
- Salmón ahumado 15 horas **9,90€**
- Lomo de bacalao ahumado 15 horas **10,90€**

## PLATOS CALIENTES *\*servidos con ensaladilla de patata, encurtidos y salsa Gravalax ó Barbacoa*

- Salmón ahumado 2 horas **10,50€**
- Costilla de cerdo ahumada 6 horas **10,90€**
- Caballa ahumada 2 horas **9,50€**

## POSTRES

- Brie ahumado con mermelada de arándanos **4,50€**
- Tarta de zanahoria **4,50€**
- Brownie con nata ahumada **4,90€**