

NUESTRA CARTA

CARTA Y PRECIOS

Laminas de Foie con Aceite de Frambuesas 15,00 €

Laminas de Lamprea Escabechadas a la Pimienta Verde 17,50 €

Carpaccio de Lubina al Aceite de Cebollino 15.50 €

Jamón de Sánchez Romero y Carvajal 5 Jotas 22.00 €

Ensalada de Perdiz Escabechada con Frutos Secos 14,50 €

Anchoas en Salazón con Queso del País y Jugo de Tomate 15,50 €

Salpicon de Buey 22,50 €

Angulas a la Bilbaina 68,00 €

Caldo Gallego 5.50 €

Calamares Fritos 15,50 €

Crema de Marisco con Costra de Hojaldre 10,50 €

Croquetas de Marisco 11.00 €

Pulpo a la Gallega 14.50 €

Revuelto de Grelos y Marisco 11.50 €

Tostadas de Jamon con Foie 16,00 €

Verduras Frescas con Refrito de Ibérico 12.50 €

ENTRANTES

ESTIMULA LOS SENTIDOS DESDE EL PRIMER BOCADO

1. ENSALADA DE LUBRIGANTE

2. ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA CON ACEITE DE FRUTO

3. CARPACHO DE LAMPREA

4. TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA

MARISCOS Y PESCADOS

1. COCOCHAS DE MERLUZA AL PIL PIL

2. MERLUZA SOBRE TALLARINES DE CALAMAR

3. BACALAO CON PURÉ SUAVE DE GARBANZOS

4. LUBINA SOBRE PATATA CHAFADA Y TRIGUEROS

CARNES

VARIEDAD DE CARNES QUE SE CONCRETAN EN ESTAS RECETAS HECHAS CON CARÍÑO Y DEDICACIÓN

1.PERDIZ A DOS COCCIONES

2.SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO A LAS FINAS HIERBAS SOBRE CREMA DE MANGO Y FRUTAS DEL BOSQUE

3.SOLOMILLO DE TERNERA CON COSTRA DE ALMENDRA

POSTRES

Y PARA REMATAR ... PONEMOS UN PUNTO DULCE DE NUESTROS MEJORES POSTRES.

1.TOCINILLO CON PIÑA, MANGO Y ESPUMA DE CARAMELO

2.PASTEL DE CHOCOLATE CON CRUJIENTE DE PASTA FILO Y HELADO DE MELOCOTÓN

3.CREMOSO DE QUESO CON FRESAS MACERADAS Y MOUSSE DE CHOCOLATE

4.CAÑITAS DE MEMBRILLO RELLENAS DE QUESO Y SALSA