

# MENÚ O MAR

## **PRIMEROS**

- Ensalada de ventresca de atún con gotas de crema de aguacate
- Ensalada de burrata con aliño de albahaca y olivada
- Tartar de salmón marinado con sorbete de anguila ahumada (*suplemento 5,90€*)
- Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades)
- Calamares fritos en harina de arroz
- Tartar de atún Balfegó con sorbete de bergamota (*suplemento 6,90 €*)
- Caracoles a la llauna
- Sopa de pescado y marisco
- Canelón casero de pescado y marisco
- Pulpo a la brasa sobre parmentier trufado y pimentón de la Vera (*suplemento 6,90 €*)
- Patatas bravas con su salsa
- Mejillones a la marinera
- Sepia troceada con alioli
- Carpaccio de Angus con láminas de parmesano
- Salmorejo cordobés con huevo y jamón

## **SEGUNDOS**

- Dorada a la espalda con sofrito de ajo y tomate
- Bacalao horneado sobre salsa de pimientos del piquillo
- Cazuela de merluza a la marinera con gambas
- Romesquet de rape con gambas y almejas (*suplemento 6,00 €*)
- Suprema de salmón a la brasa (*suplemento 5,00 €*)
- Cordero deshuesado hecho a baja temperatura con reducción de su propio jugo
- Entrecote Black Angus a la parrilla
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso de cabra y lechugas
- Medallones de cerdo ibérico a la pimienta
- Pollo de corral guisado con verduras de temporada
- \* Arroz meloso de bogavante (*suplemento 9,00 €*)
- \* Paella de marisco
- \* Arroz meloso de alcachofas, gambas y almejas
- \* Fideua
- \* Arroz negro con chipirones y almejas

Elija un primer plato, un segundo y un postre  
Agua y el panecillo para mojar...

**Lunes a viernes laborables a mediodía: 25,90 € (IVA 10% no incluido)**

**Noches, fines de semana y festivos: 29,90 € (IVA 10% no incluido)**

**\* 2 personas mínimo**