

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 6,50€*)
- Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades)
- Calamares fritos en harina de arroz
- Tartar de atún Balfegó con sorbete de bergamota (*suplemento 8,00 €*)
- 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 8,00 €*)
- 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 7,00 €*)
- Suprema de salmón a la brasa (*suplemento 6,00 €*)
- Cordero deshuesado hecho a baja temperatura con reducción de su propio jugo
- Entrecote Black Angus a la parrilla (*suplemento 1,50 €*)
- 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 10,00 €*)
- * 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: 29,00 € (IVA incluido)

Noches, fines de semana y festivos: 35,00 € (IVA incluido)

* 2 personas mínimo