

COSITAS PARA PICAR

- Ⓜ Jamón ibérico de bellota, D.O. Jabugo 23€
- Pan de cristal con tomate rallado y aceite virgen extra 3€
- Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota 10€
- Ⓜ Anchoas de Santoña preparadas en casa con pimiento verde “6 filetes” 15€
- Ensaladilla de perdiz escabechada con mayonesa de kimchi y lima 10€

ENTRANTES

- Ⓜ Láminas de bacalao con aceitunas, anchoas y piparras 13€
- Ⓜ Sepia limpia sobre sepia sucia 14€
- Ⓜ Boquerones en vinagre con ensalada de pimientos asados 12€
- Ⓜ Steak tartar de solomillo de rubia gallega con helado de mostaza 18€
- Ⓜ Ensalada de centollo, gazpacho suave de aguacate 14€
- Fideuá melosa de carabineros, papada ibérica y emulsión de alga percebe **(2pers)** .. 36€

PRINCIPALES

- Ⓜ Calamar a la parrilla, encebollado y jugo de perejil 19€
- Ⓜ Raya asada con garbanzos y jugo de callos a la riojana 18€
- Entrecote de atún rojo “galete” a la brasa con hoisin picante 18€
- Ⓜ Callos y morros a la riojana 14€
- Ⓜ Lechón de Villamediana deshuesado y asado a baja temperatura durante 12h 18€
- Ⓜ Solomillo de vaca rubia gallega con parmentier de su grasa madurada y chalotas ... 20€
- Ⓜ Chuletón de lomo de vaca rubia gallega. 45 días 59€/kg

Pan y varios (por persona) 2,00€

Disponemos de una amplia variedad de platos fuera de carta adaptables a dieta vegetariana y vegana. También para personas con alergias diversas. Pregunte a nuestro personal para información detallada sobre alérgenos. El pescado servido en este establecimiento cumple con lo establecido en el R.D 1420/2006.

Ⓜ sin gluten

MENÚ EL VERANO Y SU PRODUCTO

Aperitivos

Salmorejo de gamba roja

Regañá con presa ibérica y jugo de su escabeche

Ⓢ Matrimonio de boquerón con pasta de anchoas

Entrantes

Ⓢ Brandada de bacalao con judía verde y patata

Ⓢ Pimiento relleno de rabo de vaca gallega

Fideuá melosa de choco en su tinta y emulsión de alga percebe

Principales

Bonito con una matelote de vino garnacha

Ⓢ Lechón de Villamediana deshuesado y crujiente

Postre

Ⓢ Trufa de cacao

Ⓢ Tocino de cielo con chantilly de café

PVP: 43€

Maridaje (Opcional): 18€ (5 copas)

(IVA, agua y pan de hogaza artesano incluido)

Este menú sólo se servirá a mesa completa

Ⓢ sin gluten

MENÚ MERCADO

Este menú solo se servirá de lunes a viernes en horario de comidas.

La cercanía física del mercado de abastos nos servirá para elaborar un menú que cambiará cada día, sin otra pretensión que hacer disfrutar a nuestros comensales.

ENTRANTES

Se compone de tres entrantes al centro para compartir.

SEGUNDOS

Diversas opciones entre pescados, carnes, guisos y arroces.

POSTRES

A elegir entre varias propuestas.

Agua, pan de hogaza artesano, vino blanco o crianza d.o.ca Rioja y café.

29€ por persona (sólo se servirá a mesa completa)

Menú individual, no se sirve para compartir.

(IVA 10% INCLUIDO)

POSTRES. "LOS CLASICOS NUNCA MUEREN"

Os presentamos una selección de elaboraciones clásicas que nunca pasan de moda, las hemos reinterpretado y os las presentamos desde otra visión, sin perder su esencia.

Nuestras trufas artesanas de cacao	6€
Nuestra tarta sacher (la tarta de chocolate más famosa del mundo	6€
Tocinillo de cielo con chantilly de café	6€
Melocotón salteado con helado de nata fresca	6€
Tarta de queso, posiblemente la mejor que hayamos hecho nunca	6€
Nuestro queso del mes	8€

VINOS DULCES

Supurao Ojuel	5€
D.O.Ca. Rioja.	
Tempranillo&Garnacha pasificadas. Ecológico (10,5°).	
Ochoa	4,50€
D.O. Navarra.	
Moscatel de grano menudo (12,5°).	
Don P.X. Toro Albalá	4,50€
D.O. Montilla-Moriles	
Generoso. Doble encabezado (17°).	
Valverán 20 Manzanas	5€
D.O.P Sidra de Asturias Sidra	
de hielo. (9,5°).	
Barbeito Boal	5€
Madeira DOP	
Reserva 5 años. Medio dulce (18,8°).	

(IVA 10% INCLUIDO)

INFUSIONES

Selección tradicional	2€
Té azul (oolong) naranja. Semifermentado y muy aromático	2€
Té verde especiado con cardamomo, pimienta, jengibre, canela y vainilla	2€
Rooibos masala chai con cítricos, canela, cardamomo, anís y clavo. Sin teína	2€
Té rojo de la fruta de la pasión. Aroma tropical	2€

GIN-TONICS

Os ofrecemos una selección de ginebras **premium**, ideales para obtener los mejores gintonic. Combinadas con **Fever-Tree** Y servidas en copa **Giona**, las podréis degustar a la manera tradicional o con alguna de las combinaciones que os proponemos.

Seagrams / Piel de cítricos	8€
Nordes / Piel de limón y salicornia	9€
Martin Miller's / Jengibre y lima	9€
Tanqueray Ten / Piel de lima	9€
Bulldog / Regaliz y flor de saúco	9€
G'Vine Nouaison / Fresas y Cardamomo	10€

(IVA 10% INCLUIDO)