

Nos gusta la cocina que mira hacia el futuro pero que sabe de dónde viene. Nos gusta que nuestro restaurante sea pequeño para poder dároslo todo. Bienvenidos

ENTRANTES

Nuestras croquetas artesanas de jamón ibérico	13 €
Anchoas del Cantábrico con pan de hogaza a la brasa y tomate	16 €
Tomate de la huerta con sablé de Comté y helado de queso ahumado	13 €
⊗ Ensaladilla rusa con ventresca de bonito confitada en casa	13 €
Penca de acelga, mejillones y jugo de jamón ibérico	15 €
⊗ Steak tartar de vaca seleccionada con helado de mostaza	20 €
⊗ Arroz meloso de gamba roja de playa	19 €

PRINCIPALES

⊗ Calamar de potera a la brasa, coliflor y su tinta	21 €
⊗ Ventresca de bonito a la brasa, ajo, guindilla y tomate	23 €
⊗ Manitas de cerdo con su salsa y carabinero a la brasa	24 €
⊗ Solomillo de vaca a la brasa, verduras de temporada y jugo de asado	26 €
⊗ Paletilla de cordero lechal asada y glaseada, queso y mostaza	25 €

Cubierto (por persona) 2,5 €

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 EFÍMERO (Un menú en constante evolución)54 €

Existe la posibilidad de acompañarlo con maridaje (6 Copas)28 €

El menú consta de 3 aperitivos, 5 platos y 2 postres, agua km0 y pan de hogaza artesano. Su contenido cambiará a diario en función de la visita al mercado y las necesidades del cliente.

Este menú sólo se servirá a mesa completa para un mejor servicio.

POSTRES

Queso artesano seleccionado 7 €

Coulant de quesos con helado de frutos rojos 7 €

Nuestra tarta de pasión, coco y merengue 7 €

Pastel de chocolate, toffee y helado de nata fresca 7 €

VINOS DULCES

Suprao Ojuel 6 €

D.O.Ca. Rioja. Tempranillo&Garnacha pasificada. Ecológico (10, 5^o)

Lustau P.X. San Emilio 5 €

D.O. Jerez. Pedro Ximénez (17^o)

Valverán 20manzanas 6 €

D.O.P Sidra de Asturias. Sidra de hielo (9, 5^o)

(IVA 10% incluido)