

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.....	14 €
⊗	Ensaladilla rusa con ventresca de bonito confitada en casa.....	14 €
	Anchoas del Cantábrico con pan de hogaza a la brasa y tomate.....	17 €
	Alcachofas crujientes, cecina y mayonesa de trufa.....	17 €
⊗	Espárragos a la brasa, gazpachuelo de anchoas y bacalao.....	18 €
⊗	Steak tartar de vaca seleccionada con helado de mostaza.....	20 €
⊗	Arroz meloso de gamba roja de playa.....	22 €

PRINCIPALES

⊗	Lubina Aquanaria a la brasa, pil-pil de cebollino y piparras.....	24 €
⊗	Merluza de pincho al vapor, sobre una marinera de centollo y jengibre.....	24 €
⊗	Ciervo asado y reposado, jugo aromatizado al vinagre de jerez.....	24 €
⊗	Cordero lechal, praliné de ajo y mole de pimientos asados.....	24 €
⊗	Solomillo de vaca a la brasa, demi-glacé y verduras.....	27 €

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)56 €

Existe la posibilidad de acompañarlo con maridaje (6 Copas)35 €

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

- ⊗ Flan cremoso de leche fresca 5 €
- Torrija de brioche caramelizada en sartén con helado de café..... 7 €
- Nuestra tarta de pasión, coco y merengue..... 7 €
- Pastel de chocolate, toffee y helado de nata fresca 7 €
- ⊗ Queso artesano seleccionado..... 8 €

VINOS DULCES

- Molino Real, Mountain Wines..... 8 €
- D.O.P. Sierras de Málaga (13, 5º)
- Gran Baquero 6 años solera..... 6 €
- D.O. Montilla Moriles. Pedro Ximénez (15º)
- Valverán 20 manzanas..... 7 €
- D.O.P Sidra de Asturias. Sidra de hielo (9, 5º)

(IVA 10% incluido)