

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

| | | |
|---|---|------|
| | Anchoas de Santoña sobadas en casa, brioche y mantequilla de pimiento asado | 17 € |
| | Lomito de presa ibérica de bellota, pan de pueblo a la brasa y tomate | 17 € |
| ⊗ | Tomate del terreno, agua clarificada de tomate y bonito del norte en semisalazón .. | 15 € |
| | Cogollos a la brasa, holandesa de anguila ahumada y caldo dashi | 15 € |
| ⊗ | Steak tartar de vaca seleccionada con helado de mostaza | 20 € |
| | Nuestras croquetas artesanas de jamón ibérico | 14 € |
| | Canelones de pularda asada, trufa y bechamel de hongos | 16 € |
| ⊗ | Arroz meloso de chipirón de la ría y toffee de ajo | 19 € |

PRINCIPALES

| | | |
|---|--|------|
| ⊗ | Ventresca de bonito a la brasa, ajo, guindilla y tomate | 24 € |
| ⊗ | Merluza de Celeiro al vapor, emulsión de su colágeno | 24 € |
| ⊗ | Manitas de cerdo con carabinero asado y el jugo de ambos | 25 € |
| ⊗ | Ciervo asado y reposado, remolacha en texturas y chirivía | 25 € |
| ⊗ | Solomillo de vaca a la brasa, tartar de pimientos a la leña y parmentier | 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)62 €

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)