

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

- ⊗ Ostra, su “mayonesa” y bombón de pichón..... 7 €
- Anchoas de Santoña sobadas en casa, brioche y mantequilla de pimiento asado ..... 18 €
- Nuestras croquetas cremosas de jamón ibérico ..... 15 €
- ⊗ Ensaladilla crujiente con gamba blanca de Huelva ..... 19 €
- ⊗ Salpicón de foie fresco de pato, pochas y choriceros..... 22 €
- Cecina de wagyu con pan de hogaza a la parrilla y tomate ..... 23 €
- ⊗ Steak tartar, anguila ahumada y su emulsión ..... 22 €
- ⊗ Morro y pata de ternera, vieira en salazón y salsa de su coral ..... 19 €
- Canelones de pularda asada, bechamel ligera de setas..... 17 €

## PRINCIPALES

- ⊗ Arroz meloso de salmonetes de costa a la brasa y ajo asado (2pax) ..... 44 €
- ⊗ Chipirones a la brasa, a “ lo Pelayo” y su tinta ..... 25 €
- ⊗ Raya a la mantequilla negra con puré de cítricos..... 25 €
- ⊗ Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada ..... 27 €
- ⊗ Oreja de cerdo glaseada con carabinero asado y el jugo de ambos..... 27 €
- Solomillo de vaca, patata al tenedor y salsa périgueux..... 29 €

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) ..... 70 €**

Existe la posibilidad de acompañarlo con maridaje (6 Copas) ..... 50 €

El menú consta de 4 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 ..... 6 €
- Torrija de brioche caramelizada en sartén con helado de café ..... 8 €
- Nuestra tarta de pasión, coco y merengue ..... 8 €
- Homenaje al Ferrero Rocher ..... 8 €
- Queso artesano seleccionado ..... 9 €

(IVA 10% incluido)