

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** “Fine de Claire” Amèlie, su gazpachuelo y bombón de pichón 7 €
- ⊗ **ANCHOAS DE SANTOÑA** sobadas en casa, pan de hogaza y tomate (6uds) 18 €
*2,50€ precio unidad añadida
- ⊗ **ENSALADILLA** crujiente, codorniz escabechada de Higinio Gómez 19 €
- ALCACHOFAS**, cecina de buey “Casalba” y bearnesa 20 €
- CANELONES DE GAMBA ROJA**, carbonara del jugo de sus cabezas (2uds) 16 €
*9,00€ precio unidad añadida
- PULPO** a la brasa, huevo asado y patata rota 23 €
- ⊗ **TARTAR DE PICAÑA**, madurada 60 días, emulsión ahumada 24 €

PESCADOS

- ⊗ **ARROZ BOMBA CON CARABINEROS** “Molino Roca” (2pax) 58 €
- ⊗ **LUBINA DEL ATLÁNTICO**, curada y a la brasa con pil-pil de su cabeza 28 €
- ⊗ **COCOCHAS DE MERLUZA** a la molinera, puré de patata noisette 28 €

CARNES

- ⊗ **ENTRECOTE DE VACA VIEJA**, con piquillos confitados 27 €
- MANITAS DE CERDO Y BUEY DE MAR** chilli crab 26 €
- ⊗ **CUELLO DE CORDERO**, ajo asado y coliflor 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) 75 €

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

El menú consta de 3 aperitivos, 6 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.

MENÚ ARROZ (Un menú de cocina sencilla, ágil y hecha con cariño) 35 €

El menú consta de 3 entrantes, arroz a elegir entre varias opciones, postre, agua km0 y pan de hogaza artesano. Disponible mediodías de lunes a viernes laborables.

Estos menús sólo se servirán a mesa completa para un mejor servicio.

POSTRES

<input checked="" type="checkbox"/>	Flan de leche fresca y huevos camperos.....	8 €
	Coulant de avellana y helado de 3 leches	8 €
	Ceviche de mango, helado de coco	8 €
	Pastel de chocolate, toffee y helado de crema pastelera.....	8 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Queso artesano seleccionado.....	9 €

(IVA 10% incluido)