

**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**

PLATOS

	Croquetas de pollo campero (4uds).....	14 €
⊗	Piparras frescas a la brasa, papada ibérica y espelette.....	12 €
⊗	Ensalada de tomate del huerto con helado de tomate rosa	19 €
⊗	Pisto estofado en la cocina económica con anchoas de Bakio.....	20 €
⊗	Pimientos confitados a la brasa, bonito marinado y ahumado.....	23 €
⊗	Láminas de presa de Ibérica con salsa “tonnato”	24 €
⊗	Pochas guisadas y cocochas de merluza parrilla.....	24 €
	Morrillo de atún rojo encebollado	26 €
⊗	Arroz meloso de carabineros y emulsión de ajo asado (2pers).....	59 €
⊗	Calamar de anzuelo a la parrilla, velouté de jamón	36 €
⊗	Lomo de corvina gorda a la brasa a la brasa, vainas y limón	27 €
⊗	Solomillo de vaca vieja, sonrosado y trinchado a la pimienta.....	35 €
	Cochinillo crujiente y meloso, migas y cantonesa	28 €

Pan De Hogaza Artesano..... (por persona) 2,4 €

Agua Km0 filtrada..... 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

Reposa cubiertos del restaurante..... 25 €/ud

Menú Efímero (Un menú en constante evolución) 90 €

Existe la posibilidad de acompañarlo con maridaje..... 60 €

El menú consta de secuencia de aperitivos, 6 pases principales y 2 pases dulces, incluye 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 de leche fresca y huevos ecológicos 9 €**
- Chocolate, pan, AOVE y sal 10 €**
- ☒ **Tarta tropical, (fruta de la pasión, mango, coco) 10 €**
- ☒ **Arroz con leche caramelizado 10 €**

(IVA 10% incluido)