

ENTRANTES

OSTRAS AL NATURAL

2 ostras verdes de IGP Marennes Oleron en la costa Sur Atlántica.
explotación de Nathalie y Sébastien.



9,50€

TERRINA DE ANCHOAS

4 unidades de anchoas curadas del Cantábrico y mermelada de tomate



12,00€

MOJAMA DE ATÚN

Lonchas de mojama de Herpac, (100Gr.) Barbate y almendras fritas.



11,50€

ENSALADILLA DE GUISO DE POLLO

Realizada con guiso de pollo de corral al oloroso, coronada con mayonesa de miel y mostaza y napado con praliné de maíz.



11,50€

PRESA SEMICURADA

Presa semicurada con salsa de soja AOVE, cítricos y aromáticos.



15,50€

SELECCIÓN DE QUESOS

Contiene 100 Gr. de 3 variedades:

- **Piparra al Romero**, elaborado con leche de oveja pasteurizada y afinado con manteca de ibérica y romero.

Quesería las RRR Maracena, (Granada).

- **Pajarete cabra payoya semicurado**. Queso de leche de cabra payoya pasteurizada con corteza natural untada con AOVE.
- **Curado**, elaborado con leche cruda de cabra raza Florida. se somete a dos meses de maduración.



12,50€

FOIE GRASS DE PATO

Foie gras de pato macerado con oloroso, chutney de piña y pan de naranja especiada.



17,50€

VAMOS A COMER

PUERRO ASADO, ESCABECHE CITRICO Y HUEVOS FRITOS 12,50€

Puerro asado a baja temperatura, glaseado con un escabeche cítrico y acompañados de huevos fritos de las granjas de Cobardes y Gallinas.

ARROZ MELOSO 12,50€

Con setas, queso Parmesano y trufa blanca.

BIKINI DE COLA DE TORO 13,50€

Bikini de pan de molde tostado con mantequilla, cola de toro guisada queso Gouda y su jugo.

BACALAO FRITO EN TEMPURA 17.50€

Bacalao frito (150Gr.) en tempura sobre crema de puerros.

CROQUETAS 8,00€

Pregunten por nuestra croqueta de la semana.

POLLO FRITO COREANO 12,00€

Muslos de pollo deshuesado y marinado. Frito y napado de salsa barbacoa coreana, sobre arroz Basmati perfumado con jengibre y mantequilla de oveja.

SOLOMILLO DE VACA CEBONA 24,00€

Con patatas fritas al tomillo y pimientos del padrón. Con 30 días de maduración. (180 Gr.)

ALCACHOFAS SALTEADAS IGP TUDELA 16,00€

Alcachofas salteadas al amontillado IGP Tudela con parmentier de queso ahumado, picada de chorizo Sánchez Romero Carvajal y costurones de pan.

POSTRES (De elaboración propia.)

CREMA DE MANGO Y FRAMBUESA



7,00€

Emulsión de mango migas de oreo y espuma de Frambuesa.

CREMOSO DE CHOCOLATE



7,50€

Ganache de chocolate con bizcocho crujiente de naranja, escamas de sal AOVE Picual y cacao.

Pan artesano, realizado por Diego Vega con harinas ecológicas y Masa madre. 1,50€

Extra de pan y picos 0,40€

AOVE, VARIEDAD PICUAL 1,00€

ALÉRGENOS · LEYENDA



Gluten



Pescado



Marisco



Huevos



Lácteos



Frutos de cáscara



Soja



Mostaza



Dióxido de azufre y sulfitos

TODAS NUESTRAS ELABORACIONES PUEDEN CONTENER TRAZAS DE FRUTOS SECOS, GLUTEN O ALGÚN OTRO ALERGENO. POR FAVOR AVISE A NUESTRO PERSONAL SI TIENE ALGUNA ALERGIA.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA