

1.Pescado	4.Huevo	7.Crustáceo	10.Apio
2.Lactosa	5.Sulfitos	8.Soja	11.Sésamo
3.Gluten	6.Moluscos	9.Mostaza	12.Frutos con cáscara

Para abrir boca

Gilda matrimonio de anchoa y boquerón 1-5	3.00
Flor de alcachofa, papada ibérica de bellota y yema de huevo 2-3-4-5-8-12	6.90
Nuestra ensaladilla rusa 1-3-4-5-8	7.50
Tosta de anchoa del Cantábrico sobre regañá, con mantequilla ahumada, tomate seco y aceituna 1-2-3	3.20
Croquetón de rabo de toro 2-3-4	3.90
Tortillita de camarones 1-3-7	3.90
Tabla de jamón ibérico 2-12	24.00
Tabla de quesos payoyos, membrillo y frutos secos 2-12	18.00
Gamba roja (cocida, frita o plancha) 3-7	16.90
Steak tartar de vaca, aliño de mostaza, yema de huevo de corral y regañás 3-4-9	19.00
Salpicón de pulpo a nuestra manera, con mayonesa de olivada 4-6	17.90
Coquinas al ajillo 3-5-6-8	18.50
Huevos rotos con tartar de atún de almadraba 1-4-8-11	21.90

Ensaladas y Frios

Salmorejo tradicional, jamón ibérico, huevo y picatostes 3-4-5	7.50
Carpaccio de presa ibérica marinada, encurtidos y parmesano 2	15.50
Tomate de la huerta aliñado, cebolla tierna y aceitunas 1-5-8	12.50
Ensalada cesar tradicional con chicharrón andaluz y parmesano 1-2-3-4-5-8	12.90
Ensalada de burrata con carpaccio de tomate, pesto rojo de tomates deshidratados y rúcula 2-12	13.90
Ensalada de ventresca de atún de almadraba confitada en casa, pimientos caramelizados y vinagreta en su escabeche 1	18.90

Arroces

(Para 2 personas, precio por persona)

Cremoso de setas y lagarto 100% ibérico. Individual 2	19.50
Fideuá negra de sepia y calamar a la andaluza con su ali oli 1-3-6-7	18.50
Señorito (sepia, gamba, rape y langostino) 1-6-7	19.00
Arroz de gamba roja 1-6-7	19.50

Crujientes

Croquetas de jamón ibérico. 6 ud. 2-3-4	9.90
Chocos fritos 3-6	12.00
Boquerones fritos con mayo de adobo 1-3-4-5-8	12.00
Calamares fritos con mayo de soja y lima 3-4-6-8	13.90
Alcachofa frita con romesco y mayo de ajo asado 3-4-12	11.90
Pavias de bacalao con mayo de olivada y ralladura de limón 1-2-3-4-5-8-12	14.50
Chicharrones con mayo de adobo 4	9.90

Pescados

Pulpo a la plancha con parmentier de pimentón y su aliño 1-2-3-5-6-8-11	22.50
Tataki de atún de almadraba con aguacate, puré de boniato y su salsa 1-2-3-5-8-11	19.90
Corvina salvaje a la plancha con puré de patata, verduras salteadas y su bilbaina 1-2-3-5-6-8	24.90
Calamar a la plancha con su refrito de ajo guindilla y picada de ajo perejil 1-2-3-5-6	18.90

Carnes

Muslo de pollo ecológico, verduras salteadas y su salsa 5-8-11	15.50
Secreto 100% ibérico a la plancha, puré de patata y chimichurri de hierbas frescas 2-5-8	19.00
Carrillera de cerdo ibérica estofada al oloroso con puré y pimientos fritos 2-5	19.50
Lomo bajo de vaca a la plancha con su guarnición de patatas fritas y pimientos 5	32.00

Postres

Flan de mascarpone con nata montada 2-4	5.50
Trufas de chocolate 2-4	5.50
Tarta de queso asada con confitura de frutos rojos 2-3-4	6.90
Milhojas de limón y fruta fresca 2-3-4	7.50
Pan con chocolate, aceite de oliva y sal maldón 2-3	6.50