

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con pan de cristal	18€
Virutas de foie sobre pan de cristal	18€
Gambas rojas a la sal. (12 piezas)	20€
Alcachofas naturales al queso curado de oveja.	14€
Carpaccio de atún rojo y aceite de pistachos.	16€
Croquetas de jamón ibérico. (4 piezas)	14€
Brandada de bacalao.	14€

OTROS ENTRANTES

Arroz de rejo y ali-oli de pimentón.	14€
Ensalada de tomate rosa y cecina de vaca.	14€
Garbanzos con bogavante.	16€

PESCADOS

Rodaballo, veloute de espinacas y aceite de alcaparras.	20€
Suprema de corvina al Orio de pomelos.	18€
Albondigas de rape y merluza en salsa verde de guisantes.	17€

CARNES

Secreto de ibérico relleno y reducción de oloroso.	15€
Confit de pato a la naranja .	15€
Entrecote de lomo bajo de vaca, a la pimienta.	18€
Solomillo de ibérico a la mostaza antigua.	17€
Cordero deshuesado en Perigord.	17€

POSTRES

Flan de huevo casero	6.50€
Yogurt griego con confitura de fruta de temporada.	6.50€
Helado de vainilla con chocolate caliente.	6.50€
Carajillo de bails (solo mayores de 18 años)	7.50€
Strudel de manzana.	6.50€

Si tiene alguna alergia o intolerancia a algún producto que pudiese comer o beber en este establecimiento tiene la obligación de comunicarlo cuando se le tome comanda , antes de empezar a comer, si no lo hace usted será el responsable de los daños y de la situación que pudiese ocasionar.

La mayoría de nuestros productos están libres de gluten, también le informamos que disponemos de cerveza y pan sin gluten.

Debido a las plazas tan limitadas de nuestro restaurante les recomendamos sean previsores y reserven de antemano, seguro que de esta forma nos podemos beneficiar todos.

Le rogamos que se relaje y disfrute de nuestra cocina , su mesa no esta alquilada por tiempo