

Entradas Higado de pato a media cocción 14

con higos macerados en PX y tostas de pan

Jamón ibérico 14₅₀

Surtido de ibéricos 13₉₀

Jamón, lomo ibérico y queso curado de oveja 14₅₀

Croquetas de jamón ibérico 6 ud. 8

Hechas aquí.

Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico 9₅₀

Servido con higos macerados en px y tostas de pan

Habitas con foie gras 18

Habitas baby salteadas con hígado de pato

Verduras a la parrilla 10₅₀

Verduras frescas acompañadas de salsa romesco



Ensaladas De la casa 9₅₀

La ensalada mas completa con la salsa especial de la casa

De la terreta 12

“crudites” con hueva, mojama, bonito, bacalao y encurtidos

Abrasador 12₅₀

Tomate, jamón ibérico, queso curado, tomillo y aceite de oliva

De aguacates y palmitos 10

Anchoas del cantábrico “00” con tomate trinchado 14

...del mar Calamares a la romana 10

Aros de calamar nacional en tempura hechos aquí

Boquerones fritos 8

Puntillas (nacional) fritas 15

Calamar (nacional) a la plancha 16

Mejillones a la crema 11

Deliciosa crema de ajo y vino blanco

Almejas al ajillo o a la marinera 16

Gambas blancas hervidas (100 gr.) 8

Quisquillas hervidas (100 gr.) 11

Gambas rojas (100 gr.) 16

Ostras Gillardeau nº2 (pieza) 3₈₅

Sopas Sopa de marisco 15

Gazpacho andaluz 5

Para niños

<14 años

Hamburguesa de ternera con patatas fritas 6

Y croquetas de jamón ibérico

Filete de ternera con patatas fritas 11

Cortado del entrecot

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas 6

Pan con y sin gluten 1₅₀



*Todos los pesos son medidos en fresco, sin cocinar

Arroces

Mínimo 2 personas

- A banda 11
Con tropezones de calamar y colitas de gambas
- Negro con chipirones 12
- Rape y verduras 14
- Meloso de atún y verduras 14
- Rape, almejas y gambas (seco o meloso) 16
- Sepia y gambas rojas 17
- Meloso de atún y gambas rojas 17
- Pescado y marisco (seco o caldoso) 18
- Meloso de bogavante 23
Con carne de txangurro y calamar
- Pollo y marisco 12
- Secreto de ibérico y garbanzos 12
- Presa de ibérico y verduras 12
- Pollo, conejo y ajos tiernos con garbanzos 12
- De la huerta 11
Calabacín, pimiento rojo, alcachofa, coliflor y ajos tiernos

Pescados

- Rodaballo con vinagreta tibia de panceta 19
- Bogavante flameado al whisky 27
Con crema de gambas, arroz al azafrán y verduras asadas
- Lenguado a la plancha +400gr 26
- Dorada a la sal (2 personas) 900gr 34
- Dorada a la espalda 17
Lomo de dorada con salsa de ajo, aceite de oliva y vino blanco
- Rape a la marinera 24
Acompañado de almeja, mejillón, gamba y cigala
- Caldereta de bogavante por encargo/mínimo 2 personas 25
Guiso de bogavante, calamar y patatas en salsa de marisco

Carnes

- Conejo a la brasa 500gr 12
*Tomillo, tomate seco y aceitunas negras
acompañado de patata rota en aceite de oliva*
- Foie gras fresco de pato a la sarten 18
Sobre mango e higos secos y salsa de px
- Chuletitas de cabrito fritas 15
Salteadas con vino y ajetes
- Presa de ibérico a la brasa 14
- Entrecot de ternera a la brasa 300gr 18 50 500gr 25
- Solomillo de ternera a la brasa 250gr 22
- Solomillo de ternera con foie gras 250gr 24
- Chateaubriand 2 personas 48
500gr de solomillo con salsa bearnesa y trinchado en la mesa
- Chuletón de ternera a la brasa 500gr 29
- Steak tartare clásico de ternera 23
150 gr de solomillo cortado a cuchillo, macerado en nuestra salsa tartara y acompañado de patatas fritas y tostas de pan



Salsas 5 pimientos, cabrales o bearnesa 250

*Los cortes de ternera y cerdo ibérico a la brasa se sirven acompañados de patatas gratinadas y verduras asadas