

Los clásicos

Entradas

Jamón ibérico a cuchillo tomate aliñado con AOVE.....	27.00 €
Quesos, el blanco, el rojo y el azul de Rey Silo.....	21.00 €
Anchoas (8 unidades), pan rustido y mantequilla de leche de cabra	26.00 €
Tomates y verduras de nuestra huerta con bocarte marinado	25.00 €
Croquetas de jamón (10 und).....	15.00 €
Ensaladilla de ventresca de bonito, encurtidos y salazones	19.00 €
Verduras escalibadas a la llama, ahumados, matices marinos y almendras fritas	23.00 €
Pixín alangostado, achiote y avellanas.....	35.00 €
Paté en croûte con encurtidos	25.00 €
Estofado de setas de temporada, tocineta ibérica, yema tibia y crema de tocineta	30.00 €

Pescados

Calamar de anzuelo en tinta con crema de patata y lima.....	35.00 €
Pulpo del pedrero a la brasa, aceite de arbequina y pimentón 400 gr.....	40.00 €
Cocochas de bacalao en salsa verde con almejas y guisantes.....	35.00 €
Tataki de bonito, sopa melosa de ave, raíces marinas y albahaca	30.00 €
Arroz negro en paella con gamba de Garrucha, 2 raciones	58.00 €

Carnes

Callos a la asturiana (las tres P) con huevo frito y patatinos	20.00 €
Guiso de pitu de caleya (pollo de corral) con pimientos asados.....	30.00 €
Papada de bellota en dos cocciones, guiso de setas y lechuga encurtida.....	28.00 €
Paletilla de cordero lechal con cogollo marinado	38.00 €

Postres

Arroz con leche requemado	7.50 €
Suflé de chocolate con helado de mantecado.....	9.00 €
Cremoso de Rey Silo, frutos rojos, nube de miel y galleta tostada de avellana.....	9.00 €
Tarta de limón y yuzu con merengue tostado	8.50 €
Helados artesanos (consultar sabores).....	7.50 €
Pan hecho en casa y mantequilla especiada	3.50 €