

Para poder compartir

Jamón ibérico a cuchillo, tomate aliñado y AOVE	28.00 €
Anchoas (8 und), sobre una coca de café, mantequilla de hongos y praliné de avellana ...	28.00 €
Paté en croûte (pastel de carne en costra de pasta brisa) con encurtidos.....	30.00 €
Croquetas de jamón (10 und)	16.00 €
Estofado de setas de temporada, salsa de pitu, huevo pochado y emulsión de patata	35.00 €
Caponata, pisto agridulce de verduras, albahaca, piñones y ahumados	30.00 €
Piquillos braseados, lascas de bacalao, hojas tiernas, olivas y cebolla encurtida	30.00 €
Rabito de cerdo ibérico con cigalas.....	30.00 €

Cuchara de temporada

Guiso de lentejas con conejo de monte y setas	24.00 €
Verdinas estofadas con calamar de potera	28.00 €

Pescados

Puerros tiernos confitados, cocochas de bacalao, sarmientos y flores.....	30.00 €
Arroz negro en paella con gamba 2 raciones.....	58.00 €
Pulpo rustido, texturas de aceitunas y crema montada de legumbres.....	35.00 €
Cocochas de merluza con almejas en salsa verde	40.00 €
Fritura de salmonete y emulsión de su hígado, para 2 personas.....	50.00 €
Chipirón de potera a la plancha, aceite fresco y su tinta.....	14.00 €/ud

Carnes

Mollejas de ternera (corazón), guiso de setas, ajetes tiernos y frutos secos	30.00 €
Pitu de caleya con pimientos asados a la llama sobre capas de patatas	30.00 €
Callos a la asturiana con huevo frito y patatinos	25.00 €
Presa de bellota, duxelle de portobello a modo de pequeños canelones con foie.....	30.00 €
Paletilla de cabrito lechal al horno y cogollo marinado	38.00 €
Solomillo de vaca casina madurado y albardado, crema de patata y picada de verduras ..	35.00 €

Postres

Arroz con leche requemado	8.00 €
Versión Irish coffee.....	8.50 €
Suflé de chocolate con helado de mantecado	9.00 €
Tarta de limón y yuzu con merengue tostado	9.00 €
Helados artesanos (consultar sabores).....	7.50 €
Pan hecho en casa	3.50 €

