

Para poder compartir

Jamón ibérico a cuchillo, tomate aliñado y AOVE	28.00 €
Anchoas (8 ud), mantequilla garrapiñada y cacao.....	28.00 €
Estofado de setas de temporada, yema y emulsión de bacalao.....	35.00 €
Caponata, guiso agridulce de verduras, piñones y ahumados	30.00 €
Rosbif de cerdo ibérico ligeramente ahumado	30.00 €
Paté en croûte, pastel de fiesta francés con encurtidos	30.00 €

Cuchara de temporada

Verdinas frescas estofadas con calamares de potera.....	30.00 €
Guiso de jabalí con fabas y setas.....	30.00 €

Arroces

Arroz negro en paella con gamba, 2 raciones.....	58.00 €
Arroz con pitu caleya en paella, 2 raciones	58.00 €

Pescados

Royal de lámparas y tartar de bonito	24.00 €
Chipirón de potera a la plancha ligeramente afogao 1 ud	15.00 €
Cocochas de merluza con gazpachuelo de almejas	40.00 €
Calamares de potera en su tinta.....	30.00 €
Consulte nuestro pescado del día.....	S/M

Carnes

Molleja de ternera (corazón) rustida con manzana picante.....	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 €
Paletilla de cabrito lechal al horno, cogollo aliñado y cebolla encurtida.....	40.00 €
Solomillo de vaca casina madurado y albardado y menestra de verduras.....	38.00 €

Postres

Timbal meloso de leche merengada, chocolate, frutos secos y barquillo	9.00 €
Tarta de limón con merengue ácido tostado y yuzu	9.00 €
Suflé de chocolate con núcleo fluido y helado de mantecado.....	12.00 €
Helados hechos en casa (consultar sabores).....	7.50 €
Pan hecho en casa	3.50 €