

Otoño 2016



Para comenzar...

Entradas Frías & Ensaladas

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA	€ 18,00	
QUESO CURADO DE OVEJA	€ 16,00	
TABLA DE QUESOS ANDALUCES	€ 22,00	
MICUIT DE PATO CON CHUTNEY DE MANGO	€ 14,00	
ENSALADA MIXTA (LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE Y VENTRESCA DE ATÚN)	€ 9,50	
ENSALADA DE AHUMADOS (ANCHOAS, ATÚN, SALMÓN Y SARDINAS)	€ 16,50	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA, MANZANA Y AGUACATE	€ 14,00	
ANCHOAS SOBRE CONCASSÉ DE TOMATE Y BIRUTAS DE PARMESANO	€ 16,00	

Entradas de Atún Rojo

TATAKI DE ATÚN ROJO CON HUEVAS DE TOBIKO DE WASABI Y TOBIKO NARANJA	€ 17,50	
TAKITOS DE ATÚN ROJO SOBRE SALMOREJO Y TIERRA DE PISTACHO	€ 17,50	
CEVICHE DE ATÚN ROJO Y MANGO	€ 17,50	
TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE AGUACATE Y HUEVAS DE TRUCHA	€ 17,50	
DADOS DE ATÚN ROJO ADEREZADO CON SALSA GARUM SOBRE ALGA WAKAME	€ 17,50	
ATÚN EN MANTECA IBÉRICA, MECHADO A LAS FINAS HIERBAS	€ 17,50	

Entradas Calientes

HUEVO ESTRELLADO CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	€ 13,50	
SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS	€ 9,00	
SETAS DE TEMPORADA Y ALMEJAS AL AJILLO	€ 18,00	
SETAS DE TEMPORADA CON JAMÓN IBÉRICO EN SALSA	€ 18,00	
CHORIZO CRIOLLO A LA BRASA (2 UNIDADES)	€ 5,50	
CALAMAR A LA PLANCHA SOBRE ARROZ NEGRO, ALI OLI Y CULÍ DE PIMIENTOS ROJOS	€ 17,50	
PATA DE PULPO A LA PARRILLA CON ALI OLI DE AGUACATE Y VINAGRETA DE SOJA Y SESAMO	€ 17,00	
PATA DE PULPO A LA GALLEGA SOBRE PURÉ DE PATATAS	€ 17,00	
RACIÓN DE VIEIRAS Y GAMBONES GRATINADOS CON FITOPLANCTON MARINO	€ 18,00	
CURRY DE GAMBAS Y VERDURAS CON LECHE DE COCO	€ 14,50	
TEMPURA DE ESPARRAGOS Y GAMBAS	€ 13,50	
CHOCO EN TEMPURA CON MAYONESA NEGRA Y LIMÓN	€ 18,50	

Otoño 2016



Continuamos con...

Del Mar

LOMO DE ATÚN ROJO ENVUELTO EN PANCETA IBÉRICA DE BELLOTA SOBRE SETAS SILVESTRES	€ 24,00	
BACALAO GRATINADO CON EMULSIÓN DE FITOPLANCTON MARINO	€ 21,50	
VENTRESCA DE ATÚN ROJO A LA BRASA SOBRE SALSA DE TERIYAKI BALSÁMICA Y AJO ASADO	€ 23,50	
VENTRESCA DE ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON VERDURAS	€ 23,50	
LOMO DE ATÚN ROJO A LA PARRILLA CON VERDURAS	€ 22,50	
CONSULTE NUESTRA SUGERENCIA DE PESCADO DEL DÍA...		

De Nuestra Barbacoa

LOMO ALTO DE TERNERA ARGENTINA A LA BRASA CON GUARNICIÓN	€ 20,50	
SECRETO IBÉRICO A LA BRASA CON GUARNICIÓN	€ 15,50	
SOLOMILLO IBÉRICO A LA BRASA CON GUARNICIÓN	€ 15,50	
CHURRASCO DE POLLO A LA BRASA CON GUARNICIÓN	€ 14,00	
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON GUARNICIÓN	€ 23,50	
LOMO BAJO DE TERNERA RETINTA A LA BRASA CON GUARNICIÓN (AL MENOS 30 DÍAS DE CURACIÓN)	€ 19,50	
LOMO BAJO DE TERNERA RETINTA CON QUESO AZUL ANDALUZ Y DEMIGLAS	€ 23,00	

Nuestras Tapas

ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN	€ 2,70	
VIEIRA Y GAMBONES GRATINADOS CON MUSELINA SUAVE DE AJO	€ 3,50	
VIEIRA Y GAMBONES GRATINADOS CON FITOPLANCTON MARINO	€ 4,00	
PINCHO DE ATÚN ROJO SOBRE TABOULET	€ 4,00	
SAQUITO DE TOFU CON ATÚN ROJO PICANTE	€ 7,50	
HOJALDRE DE SARDINA CON TOMATE Y TAPENADE DE ACEITUNA VERDES	€ 3,50	
MINIBURGUER DE CARNE CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO PROVOLONE FUNDIDO	€ 4,00	
MINIBURGUER DE ATÚN ROJO SOBRE RUCULA, TOMATE Y MAYONESA DE WASABI	€ 4,50	
PEPITO DE POLLO A LA BRASA CON ALI OLI VERDE	€ 2,80	
EMPANADAS DE POLLO o CARNE o JAMÓN Y QUESO	€ 2,50	
TAPA TATAKI ATÚN ROJO CON HUEVAS DE PEZ VOLADOR Y SOJA	€ 4,00	
TAPA TAQUITOS DE ATÚN ROJO SOBRE ALGAS WAKAME Y HUEVAS DE TRUCHA	€ 4,00	
CANGREJO DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA	€ 6,50	
TAPA DE LANGOSTINO CRUJIENTE AL FITOPLANCTON	€ 4,00	