

# Otoño 2016



## Para comenzar...

### *Entradas Frías & Ensaladas*

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



### *Entradas de Atún Rojo*

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



### *Entradas Calientes*

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



# Otoño 2016



## Continuamos con...

### *Del Mar*

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



### *De Nuestra Barbacoa*

LOMO ALTO DE TERNERA ARGENTINA A LA BRASA CON GUARNICIÓN  
SECRETO IBÉRICO A LA BRASA CON GUARNICIÓN  
SOLOMILLO IBÉRICO A LA BRASA CON GUARNICIÓN  
CHURRASCO DE POLLO A LA BRASA CON GUARNICIÓN  
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON GUARNICIÓN  
LOMO BAJO DE TERNERA RETINTA A LA BRASA CON GUARNICIÓN (AL MENOS 30 DÍAS DE CURACIÓN)  
LOMO BAJO DE TERNERA RETINTA CON QUESO AZUL ANDALUZ Y DEMIGLAS



### *Nuestras Tapas*

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

