

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de hortalizas frescas.

Ensalada de queso de cabra, nueces, menta y vinagreta de frambuesa.

Parrillada de verduras con salsa tártara.

Huevos estrellados con patatas, jamón crujiente y trufa.

Mejillones al vapor.

Almejas al vino.

Ajoblanco suave con melón y virutas de jamón.

Nuestro Tartar de Atún (200gr).

Tempura de Verduras.

(Calabacín, Espárrago, Cebolla, Pimiento Rojo y Berenjena)

Hummus de Remolacha con Sardina Ahumada.

ARROCES

Paella de Pluma Ibérica y Gamba Roja.

Paella de Chuletón, Setas y Foie.

Paella de Marisco.

Arroz Caldoso a la Marinera.

Arroz negro.

Fideuá.

Arroz con Bogavante.

Paella de Pluma Ibérica.

Paella de Verduras.

Todos nuestros arroces se servirán para dos personas como mínimo.

Los precios son por una ración. No servimos medias raciones.

***Sujeto a disponibilidad o por encargo.**



CARNES

Lomo Angus

Carrillera de Cerdo Ibérico

Pluma de cerdo ibérico con guarnición del día.

Hamburguesa de Wagyu Nacional.

PESCADOS

Pulpo en tres cocciones con Ali-oli. (2 Personas).

Crujiente de Gallopedro con Ajoblanco Suave.

Pulpo en Aceite. (2 Personas).

Calamar en Aceite. (2 Personas).

Calamar Frito/ Plancha. (2 Personas).

Gamba Roja de Almería (250gr)

Pez Espada (400gr)

Boquerones (300gr)

Sardinas (350gr)

***Consultar oferta, disponibilidad y precio de pescados y mariscos, de recepción diaria.**

Menú infantil

(Solomillo de Pollo Empanado o Nuggets con Patatas Fritas).
(Disponible solo para menores de 12 años de edad)

Ración de pan.

POSTRES CASEROS

Tarta de Ricota y Pistacho.

Crumble de Manzana con Caramelo salado.

Tarta de Naranja y Chocolate.

Tarta Chocolate Fondant.

Tarta cremosa de queso con toque de Cabrales.

****Disponible Información en Materia de Alergias e Intolerancias de nuestros Alimentos.**

Horario de Cocina: 13:30 a 16:30 – 20:30 a 23:30

Horario de Apertura y Cierre del Establecimiento

Mediodía: 13:30 a 17:30

Noche: 20:30 a 00:30

