

1.APERITIVOS:

Marinera 3€

Olivas aliñadas 2€

Patatas fritas 3€

Ensaladilla rusa 6€

Ensaladilla de pulpo a la gallega, acietunas de cucquillo, tomates secos y mohonesa de pimenton de la vera 9,5€

Croqueta de jamón ibérico 3,5€

Croqueta de queso roquefort, manzana confitada y nueces 3,5€

Gyozas de pollo con encurtidos y mahonesa de soja 4 und 9€

Hueva de mújol con almendra Marcona 11 €

Quesos de autor con confituras, frutos secos y encurtidos 14€

2.ENTRANTES:

Patatas con salsa brava de verduras, ali oli de ajo asado y polvo de jamón 9€

Huevos rotos con puntilla, sashimi de atun y mayokimchi 16€

Envoltini de gambas marinadas en ajo y jengibre con salsa sweet chili 8und 12€

Roastbeef de presa ibérica a baja temperatura con chimichurri y parmesano 15€

Tiradito de corvina con leche de tigre, encebollado y choclo frito 16€

Gallo pedro en tempura japonesa con salsa tartara y huevas de salmón 17€

Almejas con crema de piones y albarino con ajos tiernos fritos 21€

3.ENSALADAS:

Caprese de tomate de temporada, burrata, tapenas y pesto de anacardos 15€

Tomate de temporada, bonito de la Azohia en semisalazón y encurtidos 14€

Ensalada de hojas aromáticas, vinagreta de lima frutos secos y parmesano 13€

4.TERMINES:

Entrecot de vaca vieja con bouquet de espárragos y patata a bastón 26€

Carrillera de ternera su demiglace , chalotas confitadas al vino tinto y parmentier de mantequilla francesa 21€

Tataki de salmón ensalada wakame 21€

Rodaballo a la plancha con pil pil de ajos y noras 24€

Sándwich de pastrami con patatas al corte 15€

Hamburguesa playa santa 16€

5.POSTRES:

Tarta de queso al horno con confitura de pétalos de violeta 8€

Torrija caramelizada con helado de cacao 8€

Coulant de turrón con herlado de jengibre 8€