



DISPONEMOS DE MENU DE
DEGUSTACION 40€

ALGO DEL MAR

ALMEJA FINA AL GUSTO	22,00
GAMBA FRESCA DE HUELVA A LA PLANCHA	22,00
VIERAS CONFITADAS EN LIMA, TRIGO FRESCO Y TOMATE CONCASSE	21,00
BOGAVANTE A LA PLANCHA Y NECORA	SM

ALGO FRIO

CECINA TEMPLADA CON OLIVA VIRGEN Y BASTONES DE SESAMO	16,00
JAMON DE CUMBRES CORTADO A CUCHILLO	22,00
TACO DE FOIE CASERO CON MANZANA Y CAMELO DE PACHARAN	20,00
LAMINAS DE BACALAO CON PASTEL DE CEBOLLA Y PIMIENTOS ROJOS	18,00
ENSALADA DE ABACANTO Y VINAGRETA, CON MAHONESA DE SU CORAL	24,00
ENSALADA DE CALAMARES CONFITADOS CON GEL DE CEBOLLETA	16,00
FOIE ESCABECHADO CON UVAS Y VIRUTAS DE QUESO	20,00

ALGO CALIENTE

HONGOS SALTEADOS CON SU SOPA Y POLVO DE SHITAKE	19,00
ARROZ CREMOSO CON CARRILLERAS DE RAPE Y SALSA VERDE	18,00
TACOS DE PULPO CON PATATA ROTA AL PIMENTON DE LA VERA	17,00
CANELON DE CENTOLLA, CREMA DE MARISCO Y SU ESPUMA	18,00
KOKOCHAS DE BACALAO EN TEMPURA Y CARPACCIO DE PIÑA	19,00



NUESTRA COSTA

LOMO DE MERLUZA CON SOPA DE COCO Y KISKILLON	22,00
RODABALLO AL HORNO CON SALSA VERDE DE BERBERECHOS	22,00
SAO DE RAPE MECHADO CON GAMBAS, TALLARIN DE SEPIA Y SU TINT.	24,00
DEGUSTACION DE BACALAO-PIL Y BIZKAINA	24,00
BACALAO CONFITADO CON HIGOS, AJO BLANCO DE ALMENDRAS	23,00

ALGO DE NUESTRA TIERRA

SOLOMILLO A LA PLANCHA CON COSTRA DE FOIE Y CREMA DE HONGOS	22,00
LAMINAS DE TERNERA CON CREMA DE QUESO Y PIMIENTOS	20,00
CHULETA DE MAYOR PRECIO POR Kg	34 €/KG
LOMITO DE CORDERO RELLENO DE OREJON Y PIÑONES	21,00
MANO DE CERDO RELLENA DE CHANTARELUS Y TRUFA	18,00
COCHINILLO CONFITADO AL HORNO Y PURE DE BONIATO	21,00

IVA NO INCLUIDO 8%



ALGO DULCE PARA RECORDAR

CRUJIENTE DE HOJALDRE CARAMELIZADO CON ESPUMA DE YOGHURT	7,00
TOSTADA CON CREMA DE PIÑA Y HELADO DE CANELA	7,00
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO HELADO, CACAO AMARGO Y MANGO	7,00
MELÓN SALTEADO A LA VAINILLA, PASTEL DE NARANJA Y GEL DE CACAO	7,00
MIL HOJAS DE MASCARPONE	7,00
NUESTRO ARROZ CON LECHE	7,00