



ENTRADAS

ANCHOAS DE SANTOÑA*	20,00
BURRATA CON ACEITE DE TRUFA NEGRA Y PESTO ROJO	13,00
ENSALADA CLUB	10,00
TIMBAL DE BACALAO, PIMIENTOS Y PULPO	13,00
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>D.O.P LOS PEDROCHES*</i>	25,00
TATAKI DE ATÚN ROJO, SALSA DE SOJA Y MAYONESA DE WASABI	14,00
CEVICHE "PERUANO" DE LUBINA*	14,00
MICUIT DE PATO, ROSA DE MANZANA Y CAMELO DE PX*	15,00
RABAS DE CALAMAR	12,00
RABAS "DE CABEZA"	18,00
BOCARTES REBOZADOS CON ARITOS DE CEBOLLA	14,00
CROQUETAS DE JAMÓN	10,00

CUCHARA Y ARROZ

GUISO DE TEMPORADA	12,00
ARROZ MELOSO DE BOLETUS Y FOIE *	14,00
ARROZ CON ALMEJAS*	14,00
ARROZ NEGRO*	12,00
ARROZ "PRESIDENTE"	15,00
ARROZ CON BOGAVANTE	25,00

+los arroces se sirven mínimo 2 persona



PESCADOS

PESCADO DEL DÍA * *(según temporada y mercado)*

LUBINA A LA SAL*	48,00 €/Kg.
MERLUZA REBOZADA CON PIMIENTOS DE ISLA CONFITADOS	20,00
TACO DE BACALAO ASADO CON PISTO DE LA HUERTA *	18,00
CHIPIRONES ENCEBOLLADOS*	14,00

CARNES

PALETILLA DE LECHAZO ASADA A BAJA TEMPERATURA *	17,00
SOLOMILLO DE VACA A LA PLANCHA CON SUS PATATAS FRITAS *	18,00
SOLOMILLO DE VACA A LA SAL *	20,00
CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO SOBRE PARMENTIERE	14,00
ESCALOPE DE TERNERA	13,00
STEAK TÁRTARO*	20,00

POSTRES

HELADO DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE	5,00
TARTA DE QUESO	5,00
CREMOSO DE LIMÓN *	5,00
TARTA DE HOJALDRE CON HELADO	5,00
TARTA DE CHOCOLATE	5,00
QUESO FRESCO DE LA JARRADILLA *	5,00

SERVICIO DE PAN	2,00
-----------------	------

* Platos elaborados sin gluten

** Otros alérgenos consultar