

PARA EMPEZAR

- Alcachofas fritas 8,50€
- Agridulce de berenjenas 8€
- Anchoas del Cantábrico con pan con tomate 15€
- Hummus con pico de gallo y yuca frita 11€
- Guacamole con totopos 12€
- Tartar de salmón con mango y yuca 18€
- Rollitos de pato con salsa Hoisin (3uds) 11€
- Carpaccio de roast beef con gorgonzola, rúcula, soja y vinagre 20€
- Jamón Ibérico con pan con tomate 26€
- Tortitas de atún rojo con mayonesa de chipotle (3 UDS) 13€

ENSALADAS Y VERDES

- Bok choy y shitake salteado 11€
- Ensalada de verdes con palmitos 12€
- Ensalada de quinoa con papaya, menta, pepino y zanahoria 15€
- Salmorejo con guarnición de huevo y jamón 15€
- Tomate confitado en albahaca con espuma de mozzarella 15€
- Burrata con tomatitos asados, sal de aceituna y grisinis 14€
- Espárragos blancos a la brasa con romesco y ali-oli 15€

BARRA DE MAR FISHHH

OSTRAS

- Ostras Louis N°2 (GRANDE) 3,90€/UD
- Ostras Louis N°4 (PEQUEÑA) 2,85€/U
- Surtido de Ostras Louis 38€

CRUSTACEOS

- Tapa de Cangrejo Real FISHHH (30G) 8,80€/UD
- 1/2 pata de cangrejo (80G) 21€/UD
- Pata de Cangrejo Real FISHHH (4 TAPAS, 160G) 34€
- Txangurro 8€
- Rollitos de txangurro 3€/UD

CARNE

- Pollo del Corral con piquillo y puré de patata 16€
- Hamburguesa, mozzarella y tomate asado 14€
- Solomillo de ternera (200gr) con Bearnesa y patatas fritas 23€
- T-bone con pont neuf y ensalada de escarola 52€ (2PAX)
- Costilla de ternera a la brasa con ensalada César 20€
- Crujiente de pato Pekín 21€
- Steak tartar de solomillo 21€
- Presa Ibérica a la brasa con Bok choy 19€
- Kebab de cordero con salsiki y ensalada 17€

* DISPONEMOS DE HAMBURGUESA PARA CELIACOS

PASTA

- Ravioli de queso de cabra con salsa de tomate y pesto de avellana 18€
- Tagliolini Cipriani con trufa negra fresca 20€
- Rigatoni con cigalas 22€

* DISPONEMOS DE SPAGHETTI O PENNE PARA CELIACOS

* DISPONEMOS DE INFORMACIÓN PARA PERSONAS ALÉRGICAS Y CON INTOLERANCIAS.

PESCADO

- Salmón a baja temperatura con puré de celeri 18€
- Suasado de atún rojo con tobiko y salsa barbacoa estilo Japonés 22€
- Bacalao negro con agridulce de berenjena 28€
- Pescado salvaje al horno con patata panadera, pimiento asado y salsa Bilbaína 26€
- Curry de chipirones y verduras con cilantro y albahaca 18€
- Pulpo a la brasa con patacón y ensalada de lombarda 22€
- Vieira con velo de panceta, judías boby y reducción de martini rosso 20€

ARROZ

- Calamarcitos, gambas y almejas 19€ P.P (2PAX)
- Butifarra, setas y espárragos 19€ P.P. (2PAX)
- Verduras a la brasa 17€ P.P (2PAX)
- Arroz salvaje con verduras y mostaza 16€
- Arroz caldoso de pulpo y langostinos 19€

PLATO DE MEDIODÍA

Lunes

Día de las verduras

Martes

Día de la carne

Miércoles

Día de la pasta o arroz

Jueves

Día del guiso

Viernes

Día del pescado

SIDES

- Agridulce de berenjenas 5€
- Arroz salvaje con verduras y mostaza 8€
- Pimientos del piquillo a la leña 6€
- Puré cremoso de patata trufado 6€
- Salteado de verduras y tubérculos 6€
- Patatas fritas 4€
- Piparra en tempura 6€

VINOS

TINTOS

- Emilio Moro Finca Resalso Copa 3,75€/Botella 18€
- Oh de Romaila Copa 3,75€/Botella 18€
- Marqués de Murrieta reserva Copa 4,25€/Botella 25€
- Marqués de Vargas Botella 28€

ROSADOS

- Gran Caus Rosado Copa 3,5€/Botella 21€

BLANCOS

- Pazo de Barrantes Copa 3,75€/Botella 20€
- Naia Copa 3,75€/Botella 20€
- Gran Caus Copa 3,75€/Botella 23€
- Pazo San Mauro Botella 25€
- Ardeche Louis Latour Copa 3,90€/Botella 25€

CHAMPAGNE

- Möet Chandon Botella 65€
- Veuve Cliquot Copa 13€/Botella 65€

CAVA

- Gramona Brut Imperial Copa 7€ / Botella 24€
- AT Roca Rosado 2014 Copa 7€ / Botella 36€
- AT Roca Brut 2014 Copa 7€ / Botella 28€