



Sugerencias

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE	28
CALLOS DE BACALAO CON CHORIZO PANCETA Y MORCILLA	18
CHIPORONES A LA PLANCHA CON MAHONESA DE LIMA	18
COQUINAS AL AJILLO	18
CARPACCIO DE GAMBA BLANCA	22

Para ir abriendo boca

OSTRA GILLARDEAU N2	6.5/UD
OSTRA GILLARDEAU N2 ALIÑADA	7/UD
BOLSITA DE PUERRO Y GAMBAS CON FRUTOS ROJOS	4.9/UD 
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA	5/UD
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON TOQUES DE CHILI	14.9
MEJILLONES AL VAPOR (PICANTES O EN VINAGRETA)	17.9

Laterio

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA RAMÓN FRANCO	14
VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA RAMÓN FRANCO	13
MEJILLONES EN ESCABECHE 6/8 RAMÓN FRANCO	15
BERBERECHOS	34





Para compartir

	HUMMUS LIBANÉS CON CAPRICHOS MANCHEGOS	12.9	
	CROQUETAS CREMOSAS DE CECINA, GAMBAS Y JAMÓN	14.9	
	TORTILLA TRUFADA DE PATATAS	12.9	
	ENSALADILLA RUSA CON BONITO DEL NORTE	14.9	
	TEMPURA DE VERDURAS CON ROMESCO	13.9	
¡NUEVO!	MORTADELA DE BOLOGNA, PIMIENTA Y LIMA	13.9	
	CECINA DE WAGYU	19.9	
	FOIE MARINADO CON CREMA DE MANZANA	16.9	
¡NUEVO!	TOSTA DE SARDINA AHUMADA DE SANTOÑA CON TOQUES DE LIMA	18	
¡NUEVO!	ENSALADILLA DE MARISCO CON TARTAR DE ATÚN ROJO Y PIPARRA	18.9	
	SELECCIÓN DE QUESOS Y SU MERMELADA	22.9	
	ANCHOA TRIPLE "0" CON TOMATE Y AGUACATE	22.9	
	GAMBA DE HUELVA A LA PLANCHA, AJILLO O COCIDA	26.9	
	JAMÓN IBÉRICO  CINCO JOTAS	31.9	

Del huerto

	ALCACHOFA ASADA CON TORTA DEL CASAR Y TERIYAKI DE NUECES	9.9	
	ENSALADA CÉSAR CON MANZANA Y UVAS	14.9	
	BURRATA CON RÚCULA E INTENSO DE TOMATE	15.9	
	ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA	17.9	





Pescados

CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE PEPINO	17.9	
BACALAO MARINADO CON REVUELTO DE AJETES Y GAMBAS	17.9	
TARTAR DE SALMÓN CON TOQUES DE HUMO	19.9	
TATAKI DE ATÚN ROJO CON CREMA TOSTADA DE COCO	22.9	
TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE AGUACATE	23.9	
CALAMAR TEMPURIZADO CON LIMA Y LIMÓN	25.9	
PULPO A LA BRASA CON MOJO ROJO Y PATATAS BABY	26.9	

Carnes

TACOS DE COCHINITA PIBIL	15.9/2UD	
RISSOTO DE IBÉRICOS Y BOLETUS	15.9	
HAMBURGUESA CON BACON, PEPINILLO Y CEBOLLA CARAMELIZADA	16.9	
MILHOJAS DE RABO DE TORO CON TEMPRANILLO Y APIONABO	20.9	
PATO ASADO CON PERA Y HOISIN	21.9	
STEAK TARTAR CON YEMA ESPECIADA	22.9	
COSTILLAS DUROC ASADO A LA BARBACOA	23.9	
CHULETITAS DE CORDERO DE LECHAL CON VERDURAS A LA BRASA	23.9	
PLUMA IBÉRICA CON MEMBRILLO	26.9	
ENTRECOT DE TERNERA TRINCHADO CON CHIMICHURRI	27.5	
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE	29.9	
CHULETÓN PRUSSIAN BLACK (1KG)	69	

Los pescados para consumo en crudo están sometidos a congelación según la legislación vigente y los que no han sido congelados previamente, proceden de piscifactoría.
Disponemos de carta de Alérgenos, Reglamento EU. 1169/2011. Consulte a nuestro personal.

El servicio de terraza tiene un suplemento de un 10% en total de la cuenta.
SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA francesa echire 2.75€ por persona.





Último bocado

TARTA DE MANZANA Y SPÉCULOOS	7.9
BROWNIE CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO	7.9 
MILHOJAS DE CREMA Y DULCE DE LECHE	7.9 
ARROZ CON LECHE CON SORBETE DE MANGO Y PASIÓN	7.9
COULANT DE CHOCOLATE CON FRAMBUESA	7.9
TIRAMISÚ	8.9
TARTA DE QUESO ESPECIAL	8.9

