

SUGERENCIAS FUERA DE CARTA

Flor de alcachofa con guanciale y yema (3) 3,75€/ud

Todos nuestros platos están pensados para servirse al centro de la mesa a compartir

Si tiene cualquier alergia o intolerancia, por favor, comuníquelo cuando se le tome nota. Gracias.

		€
Ensaladilla con atún y gambita blanca de Huelva	(1-2-3-4)	9,00
Tartar de salmón curado en remolacha con aguacate y mango	(1-4-6-11)	8,50
Carpaccio de buey con parmesano, rúcula y tomate semiseco	(7-10)	10,00
Terrina de foie con caramelo de vino dulce y macadamia	(1-8-12)	12,00
Tosta de sardina ahumada con tomate concassé y polvo de aceituna	(1-3-4-10)	4,50
Quesos artesanos Veg de leche cruda	(7-8) 1/2 ración	9,50 6,10
Ensalada de berenjena asada Veg con queso feta, almendras y hierbabuena	(7-8)	11,00
Burrata con cecina ahumada, rúcula y pesto	(1-12)	11,00
Ensalada de tomate rosa con codorniz escabechada y frutos secos	(8)	11,00
Gyozas de gamba y anacardos	(1-4-8)	8,00
Patatas al confit de pato con boletus, brie y romesco	(7-8)	9,50
Tortilla vaga de patata crujiente, jamón ibérico y cebolla caramelizada	(3)	8,00
Brioche de carrillera de cerdo al Oporto	(1-3-7-12)	8,50
Calamar relleno de jamón ibérico con salsa brava	(1-4-8-12)	12,50
Calamar a la plancha con salsa mery	(4-12)	16,50
Pulpo crujiente con patata chafada y aceite de chipotle	(1-4-7)	16,00

Carta infantil		
Fingers de queso gouda Veg	(1-7)	7,00
Nuggets de pollo	(1-3)	7,00
Hamburguesa al plato con patatas		7,00
Fish n' chips	(4)	7,00
Macarrones con tomate y parmesano Veg	(1-7)	7,00
Croqueta de pato y calabaza	(1-3-7-11)	2,00/ud
Croqueta de pollo a l'ast	(1-3-7)	2,00/ud
Croqueta de jamón ibérico	(1-3-7)	2,00/ud
Croqueta de champiñones, Veg parmesano y tomate seco	(1-3-7)	2,00/ud
Buñuelo de bacalao	(1-3-4-8)	2,00/ud

Orden de tacos (3uds) de pulled pork con pico de gallo y lima	(1-10)	10,50
Tira de costilla de cerdo lacada con salsa de barbacoa y Bourbon	(1-6)	15,50
Entrecote madurado de lomo alto de vaca (325gr) con hierbas y patatas gajo	(7)	21,50
Abanico ibérico con hierbas aromáticas y patatas	(-)	13,00
Costilla de ternera "beef bone" a baja temperatura con miel y mostaza	(10)	17,50
Steak tartare servido con patatas paja	(3-10)	18,50
Hamburguesa vegana Beyond Veg de proteína vegetal, servida con verduras	(-)	9,00

POSTRES CASEROS

Tiramisù	(1-3-7)	5,00
----------	---------	------

Salmón en tempura
con romesco y soja (1-4-6-8) 12,00

Dorada asada
con verduras (4-7) 13,50

**No está permitido el consumo
de alimentos ni bebidas
no adquiridos en el local.**

LEYENDA DE ALÉRGENOS

En la información de alérgenos no se incluyen las
posibles trazas. La empresa no puede garantizar al 100%
la ausencia de las mismas.

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1) Gluten | 8) Frutos de cáscara |
| 2) Crustáceos | 9) Apio |
| 3) Huevo | 10) Mostaza |
| 4) Pescado | 11) Sésamo |
| 5) Cacahuetes | 12) Sulfitos |
| 6) Soja | 13) Moluscos |
| 7) Lácteos | 14) Altramuces |

Helado
clásico (-) 3,00

Brioche caliente de Baileys (1-3-7) 5,50
con dulce de leche y helado de spéculoos

Torrija de cremaet (1-3-7) 5,50
con helado de canela

Tarta de queso curado (3-7) 5,00
con rapsodia de fresas

Tarta fluida de chocolate (1-3-7) 5,00
con helado de café blanco

Tatin de manzana (1-3-7-8) 5,50
con helado de nuez

Helados (3-7) 3,25
consultar sabores

Fruta natural (-) 3,25