

CARTA

Entrantes

- Jamón Ibérico de Bellota 21 € (Media 12€)*
- Variado de Ibéricos con Queso Curado 23 € (Media 14€)*
- Parrillada de Verduras con Sal Maldon y Lascas de Ibérico 14 €*
- Croquetas Caseras de Jamón y Bacalao 10 € (Media 6€)*
- Tagliatelle con Almejas a la Marinera 16 € (Media 10€)*
- Huevos Rotos con Bacalao Ajoarriero 12 € (Media 7€)*
- Foie Parrilla sobre Alcachofas Fritas y Jugo Caramelizado de PX 21 €*
- Vegetales con Bogavante en Escabeche Natural 16 €*
- Canónigos con Queso de Cabra y Aliño de Mango y Frutos Secos 12 €*
- Suave Crema de Calabaza con Carabineros a la Parrilla y Croûtons de Brie 11 €*

Nuestras Especialidades

Arroces

Mínimo 2 personas (Precio por persona)

Arroz al Horno con Bogavante 21 €

Arroz "A Banda" 15 €

Caldero con Bogavante, Gambas y Almejas 21 €

Fideua con Sepia y gambas en Marea Negra 14 €

Arroz Seco con Hongos, Trigueros y Jamón 16 €

Mínimo 2 personas (Precio por persona)

CARTA

Carnes y Pescados

Merluza con Langostinos al Txacoli 20 €

Rodaballo en Papillot con Jugo de Limas al Aroma de Estragón 20 €

Calamarcitos Plancha y Crujiente de Puerro Pera 17 € (Media 10€)

Bacalao al Pil Pil 19 €

Solomillo de Buey con Hongos y Foie 20 € (Media 12€)

Chuletón a la Parrilla (2 personas) 43 €

Carrilladas de Ibérico Estofadas en su Jugo con Puré de Castañas 17 € (Media 10€)

Churrasco de Buey a la Parrilla con Verduritas 21 €

Confit de Pato con Salsa de Frutos Rojos y Cebollitas Caramelizadas 17 €

Postres

encargados al inicio de la comida

Pastel de Chocolate Caliente con Helado de Naranja 6 €

Tatín de Pera y Manzana con Helado a la Canela 6 €

Torrija de Coco con Helado Stracciatella 6 €

Pastel de Tiramisú 6 €

Copa Fresca de Mango y Jarabe de Rosas 6 €

Helado de Chocolate Negro Fondant 6 €

Nube de Avellana en Laminado de Hojaldre y Helado de Café 6 €

Crujiente de Chocolate Blanco y Negro con Helado 6 €

Sorbete de Mojito con Esencia de Violetas 6 €

(I.V.A. 10% No Incluido)