



APERITIVOS

	½ Ración	Ración
Croquetas Cremosas de Cecina (Unidad).....	3€	
Burrata con Tomate confitado, Oliva negra y Albahaca.....	10€	
Ostra al Natural (Unidad).....	4,5€	
Ostra con Manzana y Caviaroli (Unidad).....	5€	
Jamón Ibérico de Bellota al Corte con Tomate y Tostas.....	16,50€	22,50€
Navajas a la Brasa con Mayonesa de Kimchee.....	14€	

ENTRANTES

Salmorejo Andaluz con Aire de Miel Caramelizado.....	12€
Calamar a la Andaluza con Alioli Cítrico.....	16€
Tartar de salmón con Manzana e Hinojo.....	15€
Coca de Escalivada con Foie Caramelizado.....	12€
Ensalada César.....	12€

PESCADOS

Lubina a la Brasa con Puré de Berenjena, Kaley Aceite de Hierbas mediterráneas.....	28€
Rodaballo a la Brasa con Apionabo en texturas y Perifollo con Salsa de Arroz Ahumada.....	23€
Lenguado / Salmonete Frito con Holandesa Espumosa.....	24€
Bogavante Frito con Patatas, Huevos y Ajos Tiernos – Mínimo 2 pax.....	60€
Merluza al vapor con salsa court bouillon, brunoise de verduras, aire de perejil y lechuga de mar frita.....	26€

CARNES

Steak Tartar con Mantequilla de Mostaza Dijon sobre Tostas de Hojaldre.....	18€
Chuleton de Vaca Madurada a la Brasa acompañado de un Hueso de Caña, Patata Trufada y Tuétano	45€
Espalda de Cochinito a Baja Temperatura en Salsa de Cerdo y Patata Asada con Hierbas Mediterráneas.....	28€
Entrecot de Vaca Madurada a la Brasa con Patatas Fritas Especiadas.....	25€

POSTRES

Tarta de queso del Chef.....	7€
Browni de chocolate con helado de caramelo.....	7€
Espuma de Crema Catalana.....	7€

Si usted tiene intolerancia a algún alérgeno consúltelo con el personal de sala – Servicio de Mesa **1,90€** - Precios IVA incluido