

Precios con IVA incluido

## PARA PICAR

- Jamón ibérico D.O. Guijuelo  
cortado a mano  
**31 €**
- Selección de quesos artesanos  
andaluces con membrillo  
**17 €**
- Babaganoush con vinagreta  
de Oporto  
**14 €**
- Coca de anís con escarola  
y langostinos crujientes  
**15 €**
- Croquetas caseras de  
jamón ibérico  
**12 €**

## DE LOS FOGONES

- Canelones de rabo de vaca con salsa  
Mornay montefriena ..... **25 €**
- Carrillada ibérica guisada  
con coliflor morada ..... **22 €**



## CARNE A LA PARRILLA

- Chuleta de vaca vieja con patatas  
y pimientos de Padrón fritos ..... **10 €**/100 g
- Presa de cerdo San Pascual con aliño  
de curry rojo y patatas ..... **23 €**

## ENTRANTES

- Ensalada de hojas, tallos y  
hortalizas de nuestra huerta  
**9 €**
- Nuestro remojón tradicional  
de bacalao y naranja  
**16 €**
- Migas de pan con sardinas  
marinadas y uvas  
**16 €**
- Ensalada César,  
servida en mesa  
**16 €**
- Endivia asada con salmón  
marinado y vinagreta  
de La Vega  
**17 €**
- Steak tartar de vaca con  
encurtidos y perfume  
de manzanilla  
**16 €**
- Sopa de melón con jamón  
ibérico y albahaca  
**12 €**

## PESCADO A LA PARRILLA

- Merluza de pincho con crema  
de espinacas y alcaparras ..... **24 €**
- Bacalao asado con alioli de manzana,  
cremoso de zanahoria y tomate seco ..... **22 €**
- Pescado de la lonja asado con  
aceite de guindilla ..... **7,50 €**/100 g



Nuestro pan artesano de levadura de cerveza ECO  
y harina ECO molturada a la piedra ..... **3,50 €**

## Postres

- Cremoso de chocolate con pan  
y aceite de oliva virgen extra ..... **8 €**
- Piononos con helado de canela ..... **8,50 €**
- Brownie con salsa de chocolate  
y helado de avellana ..... **8 €**
- Torrija de miel de flores y helado  
de crema tostada ..... **7 €**
- Crema de té matcha con helado  
de cactus ..... **8 €**