

PARA PICAR

- Jamón ibérico D.O. Guijuelo
cortado a cuchillo
31 €
- Selección de quesos artesanos
andaluces con membrillo
17 €
- Tartar de atún de Almadraba
con aguacate brasa de
la Costa Tropical
22 €
- Salteado de setas de temporada,
yema de huevo campero
y jugo de carne
22 €
- Croquetas caseras de
jamón ibérico
12 €

ENTRANTES

- Ensalada de hojas, tallos y
hortalizas de nuestra huerta
10 €
- Nuestro remojón tradicional
de bacalao y naranja
16 €
- Arroz de chipirón en su tinta
y alioli verde
19 €
- Ensalada César,
servida en mesa
16 €
- Ensalada de canónigos, bulbos
de otoño y romesco
14 €
- Steak tartar de vaca con
tuétano y perfume
de manzanilla
18 €



CARNE A LA PARRILLA

- Tomahawk de vaca con patatas
y pimientos del piquillo **12 €**/100 g
- Chuleta de vaca vieja con patatas
y pimientos del piquillo **10 €**/100 g
- Magret de pato con chutney de
calabaza y Pedro Ximénez **25 €**
- Entrecôte de cerdo San Pascual con
Parmentier noisette y cherry
confitado **22 €**

PESCADO A LA PARRILLA

- Vieira asada con crema de apio bola
y jugo de su coral **16 €**
- Merluza de pincho con fricassé
de setas y huevas de arenque **26 €**
- Bacalao asado con ajoarriero
y peineta de camarón **23 €**
- Pescado de la lonja asado con
aceite de guindilla **8 €**/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 **9 €**
- Carrot cake con helado
de yema tostada **8 €**
- Tarta de requesón Montefriño,
mermelada de melocotón asado
y helado de chocolate **8 €**
- Milhojas de crema de pistacho
y helado de nata y chocolate **7 €**