



les ofrece...

Entrantes – Nuestros Tradicionales

- Jamón Ibérico de Bellota (D.O. Extremadura). 19,85€
- Timbal de Verduritas de Temporada, Pulpo y Emulsión de Tomate Natural. 12,50€
- Terrina de Foie Fresco. Garrapiñada de Pistacho y Puré Dulce de Castaña. 18,00€
- Salteado de Foie y Setas con Caramelo de Caberné-Sauvignon. 15,00€
- Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Aceite de Oliva. 9,15€

Entrantes – Novedades de Estación

- Ensalada de Atún Marinado, Melón, Hojas Frescas y Tomate con Emulsión de Mostaza Dijon. 13,50€
- Salmón Marinado, Sandía y Tomate del Mareny en Ensalada, y Vinagreta de Soja. 12,75€
- Gambitas Blancas de Huelva, Cocidas con Agua de Mar. 14,70€
- Tellinas de Nuestra Bahía, con Almendras y Ajos Morados. 11,00€
- Cigalitas de Cullera en Sartén y Azafrán (D.O. La Mancha). 15,00€





Pescados y Mariscos

- Rodaballo con Clóchinas y Gambas al Ajillo. 20,00€
- Lomo de Bacalao Confitado con Crema de Patata y Vainilla. 16,90€
- Lomo de Merluza de Pincho, con Verduras Asadas y Setas de Verano. 16,30€
- Vieiras, Langostinos y Espárragos Verdes. 21,30€
- Suprema de Lubina Salvaje con Calamarcitos y Mango en Jugo Especiado. 17,50€

Carnes y Aves

- Tournedó de Ternera Joven y Foie. 21,80€
- Lomo Alto (Chuletón) de Buey Argentino a la Falsa Brasa, y Verduritas al Natural. 24,00€
- Carré de Cordero Bretón, con Patata en Puré y Cítricos Valencianos. 17,90€
- Magret de Pato con sus Mollejitas, Foie y Jugo de Asado. 17,80€
- Centro de Entrecotte de Ternera Polaca en su Jugo y Setas Frescas de Verano. 16,80€

