



## Entrantes / A compartir

<b>PAN DE CRISTAL TOSTADO</b> con tomate de colgar, aceite de oliva virgen extra y escamas de sal		6,50€
<b>JAMÓN IBÉRICO</b> 50gr. de paletilla ibérica cortada		15,00€
<b>HUMMUS DE CALABAZA</b> con chips de verduras, pipas de calabaza y tortillas de trigo crujientes	  	12,00€
<b>CROQUETAS 2 variedades</b> de jamón ibérico y queso de tetilla gallega (4uds)	   	9,50€
<b>ENSALADA DE BURRATA</b> con tomates de temporada, rúcula y pesto	   	14,00€
<b>TIMBAL DE SALMÓN AHUMADO</b> con aguacate, sopa fría de almendras y curry verde	    	15,00€
<b>TACOS</b> de pulled pork con mayonesa de jalapeños y cebolla roja encurtida (2uds.)	   	13,50€
<b>GAMBAS ROJAS</b> a la plancha con aceite de ajos y limón		24,50€

## Carnes

<b>SOLOMILLO DE TERNERA</b> con foie y salsa cremosa de jamón ibérico	  	29,50€
<b>CHULETÓN DE TERNERA</b> 400gr. con patatas, pimientos del Padrón y chimichurri de chipotles ahumados	  	28,00€
<b>CURRY THAI</b> de pollo y verduras con salsa de coco, curry thai y sésamo	   	19,50€

## Pescados

<b>SALMÓN</b> rebozado en semilla de amapola con salsa suave de maíz, ají amarillo y aceite de cilantro	    	23,50€
<b>CORVINA</b> con verduritas, gambas y salsa criolla de aguacate	    	23,50€
<b>CALAMARCITOS</b> a la plancha con cebolla confitada, mango, lima y pesto	      	20,00€

## Postres

<b>CHEESECAKE</b> Soufflé helado y coulis de frutos rojos	   	8,50€
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> con helado de vainilla de Madagascar y espuma de mango	   	8,50€
<b>SURTIDO DE HELADOS</b> 2 bolas a elegir: vainilla, chocolate, fresa, yogur con grosella y coco	   	8,00€
<b>FRUTA NATURAL</b> con helado de yogur y grosella	   	8,00€
<b>SORBETE</b> de frambuesa	   	8,00€



GLUTEN

SOJA

SEMILLAS

SÉSAMO

MOSTAZA

FRUTOS SECOS

CACAHUETES

SETAS

AJO

APIO

PESCADO

CRUSTÁCEOS

MARISCO

HUEVO

LACTOSA

DIÓXIDO AZUFRE / SULFITOS

E-X