

**VINO BLANCO RECOMENDADO:**  
**OVEJA BLANCA**  
Dry Muscat  
**10.50 Euros**

**VI NEGRE RECOMENAT:**  
**DOMINIO de FONTANA CR-2012**  
Tempranillo & Cabernet Sauvignon  
**11. 90 Euros**

### **PARA PICAR**

- Jamón de bellota (Jabugo) 18.50 €
- Croquetas caseras de merluza y gambas 7.50 €
- Anchoas del Cantábrico "00" sobre tomate natural laminado 8.10 €
- Salmón marinado al eneldo sobre un fondo de "pomeri" 8.90 €
- Virutas de foie salpimentadas 8.10 €
- Pulpo a la gallega "a la nuestra manera" 13.50 €

### **ENSALADAS**

- Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de frutos secos 7.50 €
- Ensalada de alcachofas y virutas de foie con vinagreta de mostaza 8.00 €
- Ensalada de habitas confitadas con chipirones salteados y vinagreta de pistacho 7.50 €
- Ensalada de Burrata, rúcula, guacamole, chutney de tomate y cherrys secos 9.90 €

### **TIERRA ADENTRO**

- Filete de ternera con salsa de trufa 15.00 €\*
- Pies de cerdo rellenos de "ceps" y alcachofas con crema de ajos tiernos 10.90 €\*
- Timbal de cochinillo, patatas confitadas, cebolla dulce y salsa "demi glacee" 14.50 €\*
- Pechuga de pollo rellena de "ceps" y mozzarella con salsa "demi glacee" 10.50 €\*
- Hamburguesa casera de ternera con foie saute y patatas al horno 10.90 €\*
- Entrecot de ternera con patata graten, compota de manzana y salsa de "ceps" 13.90 €\*

### **DEL MAR**

- Dorada a la sal 14.50 €\*
- Calamares a la plancha con risotto de gambas y sepia 11.90 €\*
- Milhojas de bacalao y patatas confitadas, gratinado con "all i oli" de miel con romesco 14.50 €\*
- Colita de rape a la plancha con verduritas al jengibre y parmentier de celerí 14.50 €\*
- Rodaballo grille con cebolla caramelizada, verduritas al jengibre, salsa de trompetas de la muerte y piñones 14.90 €\*

Pan / Cubierto - 1.35 €

I.V.A NO INCLUIDO

Aviso a personas con alergias o intolerancias.  
Consulte con nuestro personal.  
Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.