

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota 24,50 € (Media 13,50 €)

Variado de Ibéricos con Queso Curado 26,50 € (Media 16,50 €)

Parrillada de Verduras con Sal Maldon y Lascas de Ibérico 16,50 €

Croquetas Caseras de Jamón y Txangurro 12,50 € (Media 7,50 €)

Mejillones en Salsa Bloody Mary 16,50 € (Media 10€)

Revuelto de Bacalao Ajoarriero 13,50 € (Media 8€)

Foie Parrilla sobre Alcachofas Fritas y Jugo Caramelizado de PX 23,50 €

Ensalada Templada de Setas y Jamón de Pato 15,50 €

Canónigos con Queso de Cabra y Aliño de Mango y Frutos Secos 13,50 €

Crema de Temporada 11 €

Nuestras Especialidades en Arroces

Mínimo 2 personas (Precio por persona)

Arroz al Horno con Bogavante 23,50 €

Arroz "A Banda" 18 €

Caldero con Bogavante, Gambas y Almejas 24,50 €

Arroz Marea Negra 18 €

Arroz Seco con Hongos, Trigueros y Jamón 18 €

Carnes y Pescados

Merluza de Pincho a la Bilbaína 23 €

Lomo de Corvina sobre Salteado de Quinoa 21 €

Bacalao Confitado sobre Crema de Coliflor Trufada 22 €

Solomillo de Buey con Hongos y Foie 23,50 € (Media 15,50 €)

Chuletón a la Parrilla (2 personas) 48,50 €

Carrilladas de Ibérico Estofadas con Padrón y Cherrys 19 € (Media 11€)

Churrasco de Buey a la Parrilla con Verduritas 23,50 €

Terrina de Cochinillo a Baja Temperatura 22 €

Confit de Pato en Salsa de Frutos Rojos y Cebollitas Caramelizadas 19 €

Postres

Encargar al Inicio de la Comida

Pastel de Chocolate Caliente con Helado de Naranja 7 €

Torrija de Coco con Helado Stracciatella 7 €

Tatín de Manzana y Mango con Helado a la Canela 7 €

Tarta de Queso 6,50 €

Helado de Chocolate Negro Fondant 6,50 €

Nube de Avellana en Laminado de Hojaldre y Helado de Café 6,50 €

Crujiente de Chocolate Blanco y Negro con Helado 6,50 €

Sorbete de Mojito con Esencia de Violetas 6,50 €

Carpaccio de Fruta 6,50 €

(I.V.A. Incluido)