

Pan y servicio de mesa 1,50 € /comensal.

Tapas y entradas frías para compartir:

Carpaccio de alcachofas con escamas de queso de cabra. 12 €

Carpaccio de ternera con virutas de foie y pimienta verde en salmuera. 13 €

Ensalada de tomate valenciano, corvina en escabeche y con frutos secos. 12 €

*Ensalada de alcachofas encurtidas, canónigos, migas de capellán, semillas de goji
y puré de trufa, 12 €*

Burrata con anchoas, mermelada de tomate, semillas y brotes. 7 € /unidad.

Sardina ahumada, tartar de tomate y encurtidos. 3 €

*Foie de pato con pistachos, trufa negra, confitura de naranja amarga
y mermelada de higos aromatizada con vainilla. 14 €*

Jamón ibérico de bellota. 17 €

Quesos. 12 €

Tapa de cuchara fría o caliente (dependiendo de la temporada). 4 €

Tapas y entradas con más temperatura:

Samosa de morcilla local con higos y reducción de bobal. 4 €

Surtido de croquetas. 2 €/unidad

Langostino rebozado y sobre crema de miel y cacao. 2,50 €

Brocheta de pescado acompañada de balsámico de hierbabuena. 3 €

Ortiguillas de mar con algas y sobre mayonesa de ajo negro. 3 €/unidad

*Espaguetis de calabacín salteados con gambas, setas, calamar
y huevas de mújol. 12 €*

Puntillas salteadas con ajos tiernos. 14 €

Cocochas de bacalao salteadas con setas y espárragos. 14 €

Mollejas de cordero salteadas con verduras de temporada. 14 €

***Disponemos de información relativa a la presencia de sustancias
susceptibles de causar alergias e intolerancias alimentarias
en nuestra oferta gastronómica***

Pescados:

Tataki de atún con soja y sésamo (crudo o marcado).17 €

Tartar de atún.17 €

Tartar de corvina.17 €

Corvina con boletus y ajetes.17 €

Ceviche de corvina.17 €

Bacalao salteado con calamar y habitas.15 €

Bacalao salteado con cardo y berberechos.15€

Caldereta de bogavante (1/2) y huevo frito opcional.18 €

Carnes:

Cochinillo asado con romero y con salsa teriyaki.18 €

Pluma de ibérico.17 €

Solomillo de ternera.21 €

Muslo de pollo de corral deshuesado, relleno de boletus y foie.14 €

Carnes de otros continentes: cocodrilo, canguro, cebra o búfalo .20 €

Platos de cuchara:

Lunes : Gazpacho manchego.15 €

Martes: Arroz meloso de pollo campero con setas y ajos tiernos.15 €

Miércoles : Arroz meloso de chipirones y verduras de temporada.15 €

Jueves: Arroz meloso con orza, judías pinta y acelgas.15 €

Viernes: Garbanzos pedrosillanos con sepia y espinacas.15 €

Sábado consultar.

*Ofrecemos un **menú para no pensar (consultar y mesa completa)***

Pan, aperitivo, tres tapas de segundo, carne, pescado o plato de cuchara y postre.

*El precio por comensal es de **29,00 €**, sin bebida.*

Todos los postres son de elaboración casera pvp. 6,00 €

Tarta de manzana con hojaldre.

Coulant de chocolate con dulce de leche y con helado de especias.

Mousse de chocolate negro.

Mousse de turrón con café.

Carpaccio de higos con helado de romero.

Sopa fría de mango con helado de bergamota

Helados:

Vainilla con chocolate caliente.

Romero.

Regalíz con salsa de frambuesa.

Helado de almendras garrapiñadas con bobal

Turrón.

Infusiones y tés naturales pvp. 1.50 €

Sin teina:

Flores de manzanilla.

Hojas de menta.

*Frutos del bosque (hibisco, manzana, mora, frambuesa, fresa,
escaramujo y bayas de sauco)*

*Rooibos relax (corteza de naranja y de limón,
pétalos de girasol , de rosas y de azahar)*

Con teina;

Té chino (té verde y flores de jazmín)

Té rojo (té rojo pu-ert, té verde e hibisco)

Té paquistaní (té negro)