

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, atún escabechado y con frutos secos. 12 €

Ensalada de muslitos de codorniz, soja verde y tomates cherry. 12 €

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

Sardina ahumada, tartar de tomate y encurtidos.2,75 €

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 €

Tapas y entradas con más temperatura:

Vieiras con salsa romesco, kale y huevas de mújol. 3,50 €

Surtido de croquetas .2 €/unidad

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

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

Espaguettis 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. 17 €

Tartar de atún. 17 €

Tartar de corvina. 16 €

Corvina con boletus y ajetes. 16 €

Corvina con alcaparras y jugo de naranja. 16 €

Bacalao salteado con gambas y calabacín. 14 €

Bacalao al pil pil de pomodoro. 14 €

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 €

Carrillada de ternera. 14 €

Muslo de pollo de corral deshuesado y 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 pato, setas y con trufa negra. 15 €

Miércoles :Arroz meloso de chipirones y verduras de temporada. 14 €

Jueves: Arroz meloso de pollo de corral, espárragos y ajetes. 14 €

Viernes y sábado consultar.

*Ofrecemos un **menú del día (mesa completa)** con pan, aperitivo, tres tapas, un segundo plato a elegir entre un pescado, carne o plato de cuchara y postre.*

*El precio por comensal es de **29,00 €** con el i.v.a. incluido y sin bebida.*

Postres y helados de elaboración casera . 6 €

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

Tarta de manzana con hojaldre.

Coulant de chocolate con helado de especias.

Mus de chocolate negro.

Carpaccio de higos con helado de romero.

Sopa fría de chocolate blanco con sorbete de lavanda

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)

