

CARTA

De viernes noche a domingo

ENTRANTES *Se pueden pedir medias raciones*

Timbal de lomos de sardina marinada con escalibada

16.00€

Salteado de setas y hongos con jamón y reducción de oporto

16.00€

Ensalada de burrata con canónigos, rúcula y pesto

16.00 €

Tartar de patata violeta con pulpo y mahonesa de la vera

14.00€

Alcachofas salteadas con jamón de pato y foie

15.00€

Pulpo marcado c/patata de rio y mojo picón

17.00 €

Ensalada bisturí

12.00 €

Foie mixto c/ pisto caramelizado y esponja vichy

20.00 €

Arroces (Mínimo 2 personas)

Arroz a banda con gambas y calamar 12.00€

Arroz negro de sepionet y ajos tiernos 14.00€

Arroz de presa y verduras de temporada 12.00€

Arroz meloso de rape, hongos, y gambas 14.00€



PESCADOS

- Bacalao con velo de pimientos, sobre callos y pilpil 18.00€
Rape al ajo tostado, sobre arroz negro 18.00 €
Lubina con humus de guisantes y refrito de ibérico 18.00 €

CARNES

- Solomillo de ternera nacional con salsa de nueces roquefort y ñoquis
22.00€
Cochinillo confitado con manzana, chutney y migas salteadas
16.00€
Falsa Trufa de rabo de toro al vino viejo y parmentier.
18.00€
Hamburguesa de Solomillo
16.00 €
Entrecote de Vaca Rubia con pimientos de padrón
17.00€

POSTRES

- Milhojas de tocino de cielo y sorbete de manzana verde 6.00 €
Carpaccio de piña y sorbete de mojito 6.00 €
Tarta de queso Bisturi 6.00 €
Tarta de manzana templada con helado de mantecado 6.00 €
Torrija con helado de Canela 6.00 €
Texturas de chocolate 6.00 €
Coulant de chocolate con helado de Mango 6.00 €
Brownie SIN GLUTEN de chocolate con helado 6.00 €
Helados y sorbetes artesanales 4.00 €

IVA INCLUIDO

