



PRO PUESTA

GOURMET



PARA COMPARTIR Y PICAR....

Jamón Ibérico al corte con las de parmesano 22.50 €

Lingote de Foie Caramelizado con queso  
De cabra y manzana 18.50 €

Surtido de quesos artesanos con frutos secos 17.50 €

Tartar de salmón, aguacate y mango con soja y jengibre 18.00 €

Yakitoris de chipirón, pulpo y langostino 14.50 €

Mix de croquetas (jamón, chipirón y brava chipotle) 14.50 €

Tostas de queso ahumado con anchoas y boquerón 12.50 €

TODO ES EMPEZAR ...

Guiso de lentejas y boletus con huevo asado y papada ibérica 14.50€

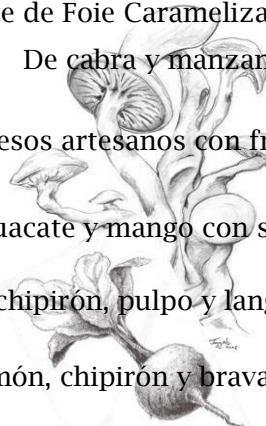
Templado de bacalao al pil-pil con pimientos del piquillo confitados 16.50 €

Salada de ahumados, encurtidos salazones con pesto de nueces 16.50€

Sopa bullabesa de pescados y marisco con alioli de curry rojo 14.50 €

Wok de verduras y setas con alionesa de boletus 16.50€

Arroz cremoso con calamarcitos y gambas 18.50€



dama




PRO PUESTA

GOURMET



NUESTROS PLATOS FUERTES....

PESCADOS

Tataki de Atún con salsa de soja, lima y jengibre 22.50 

Salmón plancha con anchoas, boquerones y vinagreta de encurtidos 18.50 


Merluza al horno con brandada de bacalao y crema de anisados 22.50 



CARNES

Suprema de pato en adobo de miso rojo con salsa de arándanos especiados 20.50 

Solomillo de vacuno mayor con ragout de hongos 22.50 


Chuletas de cordero lechal plancha con patatas puente nuevo 22.50 




POSTRES...

Frutas rojas compotadas con helado de violetas 7.00 



Coulan de chocolate con salsa de menta y helado de praliné 7.00 

Souffle de caramelo, toffe y sorbete de lichi 7.00 

Crema de anisados con helado de leche de coco 7.00 

Tocinillo de mango con sorbete de yuzu 7.00 