



CARTA DE OTOÑO

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota 21 €

Variado de Ibéricos con Queso Curado 23 €

Anchoas en Caldo de Hojiblanca y Lecho de Pimientos Asados 14 €

Croquetas Caseras de Jamón y Bacalao 9 €

Verduras a la Parrilla con Virutas de Jamón Ibérico y Oliva Virgen 12 €

Huevos Estrellados con Bacalao al Ajoarriero 12 €

Foie Parrilla sobre Alcachofas Fritas y Jugo Caramelizado de PX 21 €

Crujiente de Setas con Queso de Cabra Tostado y Aliño de Frambuesas 15 €

Pasta Fresca Salteada con Txangurro y Láminas de Parmesano 16 €

Brotos Tiernos con Codorniz Macerada en Módena y Frutos Secos 15 €

Sopa de Pescado "a Nuestro Estilo" 9 €

Nuestras Especialidades

Arroces

Arroz al Horno con Bogavante 21 €

Arroz "A Banda" 15 €

Caldero con Bogavante, Gambas y Almejas 21 €

Risotto con Almejas, Gambas y Chopitos Crujientes 17 €

Arroz Seco con Hongos, Trigueros y Jamón 15 €

Mínimo 2 personas (Precio por persona)



CARTA DE OTOÑO

Carnes y Pescados

Merluza en Salsa Verde con Almejas 20 €

Lenguado a la Parrilla con Pimientos del Piquillo 25 €

Albóndigas de Rape y Carabineros en Vizcaina de Tomates Secos 20 €

Bacalao al Pil Pil 19 €

Solomillo de Buey con Hongos y Foie 20 €

Chuletón a la Parrilla (2 personas) 43 €

Medallón de Rabo de Buey Guisado con su Propia Marinada 20 €

Churrasco de Buey a la Parrilla con Verduritas 21 €

Preso Ibérica a la Parrilla con Boletus y Reducción de Vino Joven 19 €

Postres

encargados al inicio de la comida

Pastel de Chocolate Caliente con Helado de Naranja 6 €

Tatín de Pera y Mango con Helado de Manzana 6 €

Torrija de Coco con Helado Stracciatella 6 €

Copa de Tiramisú 6 €

Mousse de Crema Catalana y Caramelo Tostado 6 €

Helado de Chocolate Negro Fondant 6 €

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

Crujiente de Chocolate Blanco y Negro con Helado 6 €

Sorbete de Mojito con Esencia de Violetas 6 €

(I.V.A. 8% No Incluido)