

# Menú Degustación - 45€

El menú degustación se podrá pedir desde las 13:00h hasta las 15:00h y de 20:30h a 22:00h.

Para la mesa completa

Tartar de piña, tomate y langostinos

\*\*\*\*

Fetuccine con salsa de setas

\*\*\*\*

Gambas de cristal de Cádiz con mayonesa de lima

\*\*\*\*

Chipirones salteados con alga Wakame y helado de Wasabi

\*\*\*\*

Pollo picantón al horno con especias y cebolla pochada














\*\*\*\*

Milhojas de pasta Filo y crema de queso y yemas

Agua y café incluido

IVA incluido





## ENTRANTES

<i>Cazón adobado</i>		16,00 €
<i>Alcachofas rellenas con velouté de marisco, gambas, setas y jamón</i>		14,00 €
<i>Redondos de foie mi-cuit hecho en casa con salsa de frutos rojos</i>		20,00 €
<i>Fetuccine con salsa de setas</i>		16,00 €
<i>Ensalada de foie con reducción de vino dulce P.X.</i>		20,00 €
<i>Ensalada César</i>		13,00 €
<i>Croquetas de carabineros</i>		12,00 €
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>		10,00 €
<i>Pisto con huevos fritos</i>		17,00 €
<i>Migas manchegas con sus apaños de matanza</i>		17,00 €
<i>Gambas de cristal de Cádiz con mayonesa de lima</i>		16,00 €
<i>Parrillada de verduras</i>		12,00 €
<i>Arroz cremoso de verduras y langostinos</i>		17,00 €






















## DE CUCHARA

<i>Verdinas con carabineros</i>		23,00 €
<i>Crema de calabacín con aceite de trufa</i>		15,00 €
<i>Crema de mejillones</i>		18,00 €

## PESCADOS

<i>Rodaballo con setas Shimeji y Shitake</i>		21,00 €
<i>Chipirones salteados con alga Wakame y hielo de Wasabi</i>		21,00 €
<i>Lubina meunière con verduritas</i>		23,00 €
<i>Merluza en salsa de marisco con patatas baby</i>		23,00 €

## CARNES

<i>Solomillo de ternera con salsa Oporto o queso azul y cebollitas glaseadas</i>		24,00 €
<i>Entrecote de Freygaard fileteado con pimientos de Padrón</i>		25,00 €
<i>Paletilla de cordero lechal asada con patatas panadera</i>		25,00 €
<i>Cachopo de solomillo con patatas fritas</i>	  	19,00 €
<i>Muslo y contramuslo de pollo en pepitoria con patatas fritas en dados</i>	   	21,00 €
<i>Pollo picantón al horno con especias y cebolla pochada</i>		21,00 €
<i>Solomillo Strogonoff con arroz basmati</i>	    	23,00 €
<i>Pichón en dos cocciones con cebollitas glaseadas</i>	 	25,00 €
<i>Crujiente lingote de cochinillo confitado a baja temperatura con compota de manzana</i>	  	23,00 €

## HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

<i>Hamburguesa Angus con patatas fritas</i>	  	16,00 €
<i>Sandwich club con patatas fritas</i>	  	16,00 €

*Disponemos de un menú degustación de 45,00€  
Se sirve en mesa completa*

*Pan y aperitivo 2,50€*

*IVA incluido*



ALTRAMUCES



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



GRANOS  
DE SÉSAMO



CONTIENE  
GLUTEN



HUEVOS



CACAÑUETES



APIO



LACTEOS



PESCADO



MOSTAZA



SOJA

## POSTRES

*Tarta fina de manzana*

*Brownie esponjoso con helado de vainilla*

*Milhojas de pasta Filo rellena de crema de queso y nata*

*Helados artesanos (2 bolas)*

*Ensalada de frutas de temporada*

	12,00 €
	9,00 €
	8,00 €
	7,00 €
	7,00 €

*IVA incluido*



## INFUSIONES, TÉS Y CAFÉS

<i>English Breakfast</i>	3,00 €
<i>Caramel tea</i>	3,00 €
<i>Black tea lavender</i>	3,00 €
<i>White pear tea</i>	3,00 €
<i>Green tea</i>	3,00 €
<i>Golden chamomile herbal tea</i>	3,00 €
<i>Café: solo, cortado o con leche</i>	2,50 €
<i>Café bombón</i>	3,00 €
<i>Cappuccino clásico</i>	3,00 €
<i>Cappuccino con chocolate</i>	3,00 €
<i>Cappuccino de caramelo</i>	3,00 €
<i>Cappuccino de plátano verde</i>	3,00 €
<i>Cappuccino de menta</i>	3,00 €
<i>Latte macchiato</i>	3,50 €
<i>Viénés (café y nata)</i>	3,50 €
<i>Irlandés (whisky, café y nata)</i>	4,50 €
<i>Jamaicano (licor de café, café y nata)</i>	4,50 €
<i>Barnamit Baileys (Baileys, menta, leche, helado de vainilla y galletas Oreo)</i>	6,50 €