

APERITIVOS

Anchoa 00	1,40€/u.
Mojama /almendras	12 €
Hueva mújol / almendras	14 €
Lomito ibérico de bellota	13 €

CRUDOS Y MARINADOS

Ostra francesa Nº 2 MARENNES-OLERON	5 €/u
Tartar de atún, mango y almendra	20 €
Ceviche de dorada, maracuya y coco	16 €
Boquerones marinados con raspa	10 €
Mejillones al curry verde 	13 €
Tataki de presa ibérica, foie y aceite de trufa	13 €

ENTRANTES

Ensaladilla rosa y anguila ahumada	13 €
Patatas Bravas 2.0.	14 €
Espárrago blanco, pesto de pipas de calabaza	11 €
Hueva de mújol cremosa con almendras	16 €
Calamar andaluza	20 €
Wok de Calamar	20 €
Pulpo al horno con zanahoria ahumada	20 €
Mollejas de vaca brasa y coliflor	16 €
Albóndigas de pollito pincantonas 	15 €

ENSALADAS

Tomate partío y tarantelo de Atún Rojo	17 €
Bluefin salvaje	
Burrata, rúcula, pesto rojo y mortadela de pistacho	15 €
Ensalada de mango asiática	15 €
Lechuga viva, caballa y feta	15 €

ARROCES*

Caldero del Mar Menor	15 €
A banda	17 €
Pato, setas y foie	18 €
Morrillo de atún y gamba roja	21 €
Langosta (Consultar disponibilidad)	29 €

*Hasta las 16:00 h - minimo 2 pax - 1 ARROZ X MESA.

CARNES

Hamburguesa de Angus	16 €
Pluma Iberica	19 €
Solomillo de vaca vieja	25 €
Entrecot lomo bajo	25 €
Chuletón de vaca madurada min. 50 días	63 €/kg

PESCADOS Y MARISCOS

Consulte las sugerencias del día

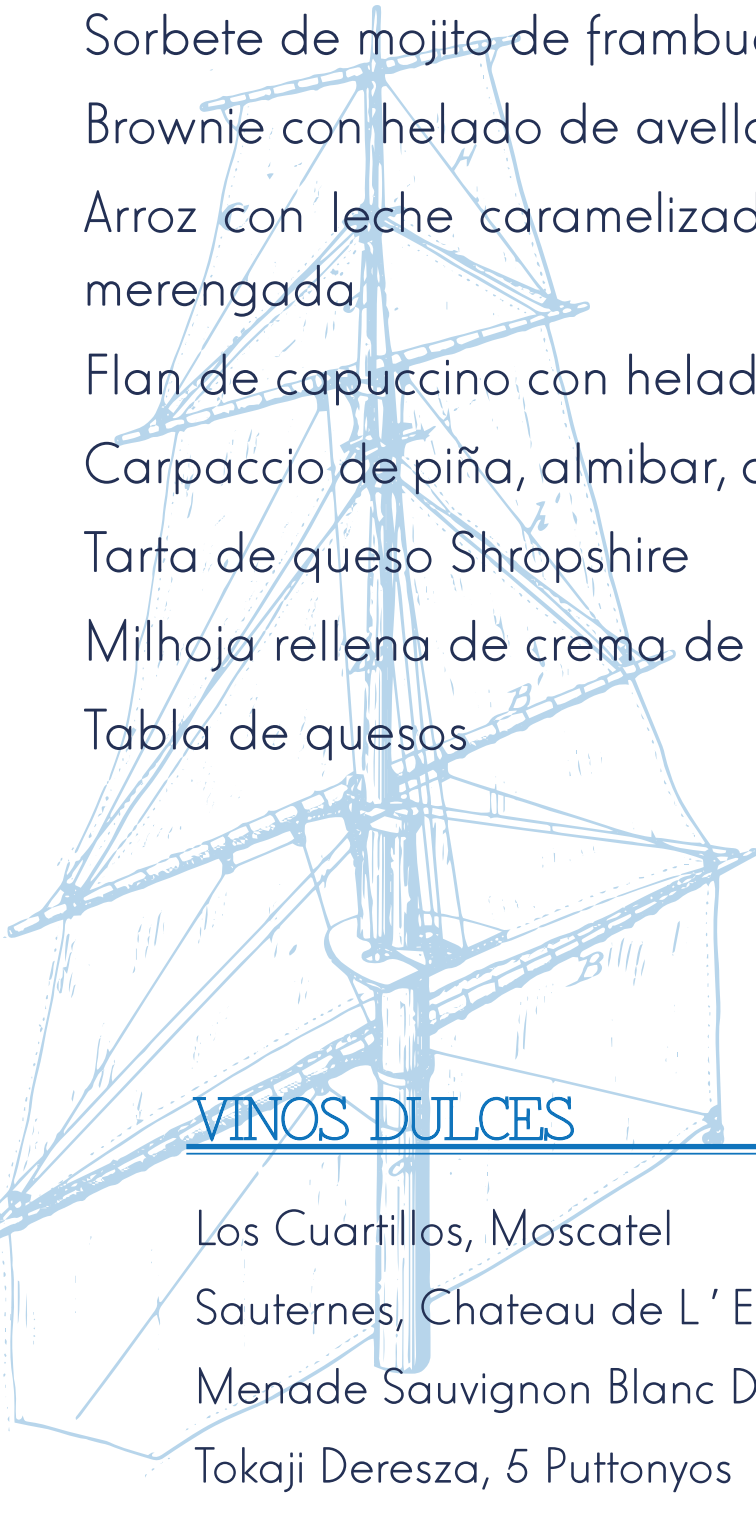
SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA SOLICITE LA CARTA DE ALÉRGENOS

 PICANTE



SERVICIO EN MESA 1,50€ X PERS - IVA INCLUIDO

POSTRES



Sorbete de mojito de frambuesa	5.00 €
Brownie con helado de avellana	6.00 €
Arroz con leche caramelizado con helado de leche merengada	6.00 €
Flan de capuccino con helado de asiático	6.00 €
Carpaccio de piña, almibar, azafran y helado de coco	6.00 €
Tarta de queso Shropshire	6.50 €
Milhoja rellena de crema de frangipane	7.50 €
Tabla de quesos	14.00 €

VINOS DULCES

Los Cuartillos, Moscatel	3.50 €
Sauternes, Chateau de L ' Ecole	4.50 €
Menade Sauvignon Blanc Dulce-Organic	4.50 €
Tokaji Deresza, 5 Puttonyos	8.50 €

*IVA INCLUIDO

