

BOCADOS

NUESTRA ANCHOA CON MANTEQUILLA (2 uds.) Sobadas por nosotros. Pan Tostado y Crema de Mantequilla	5 €
CROQUETA DE GAMBAS AL AJILLO CON TARTAR DE GAMBÓN (2 uds.)	7 €
TORTITA DE CAMARÓN MAGNOLIA (2 uds.)	7 €
TEMPURA DE CARETA DE CERDO CON SALSA BRAVA (2 uds.)	6 €

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA DE TOMATE, BONITO CONFITADO Y CEBOLLA MORADA Tomates de Galizano, Bonito confitado por nosotros, Cebollas de Pedreña	16 €
SALMOREJO, SARDINA AHUMADA Y CUAJADA DE QUESO LAS GARMILLAS	16 €
EL FLAN DE ESPARRAGOS Muselina de Salmón / Emulsión de Espárragos / Huevas de Salmón Salvaje	15 €
CARPACCIO DE GAMBÓN Y LANGOSTINOS Curry Rojo, Cebolla Encurtida , Cacahuetes	21 €
SASHIMI DE SALMÓN MARINADO Dressing Nikkei / Crujientes de Arroz y Alga Nori	16 €
CEVICHE DE LUBINA Leche de Tigre de Aguacate / Totopos de maíz	22 €
BOQUERONES, ESCALIVADA Y PESTO VERDE Sobre Coca de Pan de Cristal	17 €

ENTRANTES CALIENTES

ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO Pimiento Rojo Asado, PilPil , Patata Confitada	24 €
REVUELTO MELOSO DE BOLETUS Y JAMÓN	17 €
MORCILLA MATACHANA DE LEÓN Con Cueros Salmantinos (Corteza de trigo suflada)	15 €
TOSTADA AZTECA (4 uds.) Tortilla crujiente de maíz, Cochinita en adobo, Cebolla Morada, Aguacate, Chipotle	16 €

PRINCIPALES

MERLUZA EN SALSA VERDE CON PATATAS A LA IMPORTANCIA Su Pilpil / Aceite de Perejil	21 €
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA EN SALSA	21 €
CALAMARES A LA PLANCHA Patatas Panaderas con Cebolla Pochada, Alioli	21 €
TATAKI DE VACA ESTILO MEDITERRÁNEO	22 €
ENTRECOT A LA MANTEQUILLA DE FINAS HIERBAS Salsa española , Patatas Anna	25 €
MAGRET DE PATO TRINCHADO Demi-glaze al Armagnac , Pavé de Patata	21 €
LINGOTE DE COCHINILLO CONFITADO (Servicios de Mediodía) Piel Tostada , Salsa reducida de sus jugos , Milhojas de Patata	27 €
RAVIOLI DE JABALÍ	19 €
ALBÓNDIGAS IBÉRICAS A LA CARBONARA	18 €
MOLLEJAS DE TERNERA, SETAS Y PAPADA IBÉRICA	17 €
CALLOS A LA MONTAÑESA Huevo y Patatas Fritas	15 €

Cesto de Pan 2,5 €

SAVARIN DE TIRAMISÚ 5 €
Savarin (Pastel en forma de corona) de Chocolate,
Ganache de Mascarpone, Gel de Café, Cacao 80%

MOUSSE DE NUTELLA 5 €
Teja de Avellanas

TARTA DE QUESO AL HORNO 5 €
Crumble de Galleta, Almendra y Avellana

TARTA TATÍN DE MANZANA 5 €
Crema batida y Almendras tostadas

PAVLOVA DE FRAMBUESA 5 €
Chantilly de Rosas, Fresas, Arándanos de Cantabria

SORBETE DE LIMÓN Y ALBAHACA 5 €
Coulis de Fruta de la Pasión

MOUSSE DE YOGUR GRIEGO 5 €
Mango y Melocotón

COPITA DE “CREA” 3,5 €
Jerez Solera 1847 .
Un Cream es un Jerez Dulce con textura sedosa... Y en Cádiz lo llaman “Crea”