



Entrantes

Jamón ibérico 100% bellota al corte	24,00 €
Flautín de jamón ibérico 100% bellota	10,00 €
Tablón con los cinco mejores quesos del país "Sorpréndase con estas delicias, elaborados por los mejores artesanos".	14,00 €
Croquetas caseras de:	3 € / ud
Boletus con trufa	
Jamón ibérico	
Embutidos artesanos secados en las altas sierras "Recetas de los ancestros"	12,00 €
Anchoa "000" de santoña con dados de tomate raf + pan de cristal	3,50 € / ud
Ceviche de gamba roja con guacamole	12,00 €
Ceviche calado de corvina con destellos marinos y toque habanero	14,00 €
Chanquete crujiente + parmentier + huevo a baja temperatura	12,00 €
Tartar de atún rojo fresco con quenelle de wasabi y huevos rotos	14,00 €
Flautín de corvina con toques frescos y perfumados	12,00 €



Pulpo en diferentes estados

"Elifusión de la tortita de camarón" con lascas de katsuobushi	8,00 €/ud
Bocafín loco con virutas de pulpo y pico de gallo	12,00 €
Tentáculo de pulpo a la brasa con mojo de cerveza negra	20,00 €

Mollete de pan bao

De rabo de toro	7,00 €
De solomillo de vaca vieja	7,00 €

Lasañas caseras

De rabo de toro con algas marinas	12,00 €
De pescado, gambas y toque de azafrán	12,00 €

Marisco

Gamba blanca a la plancha "docena"	24,00 €
Gamba roja alistada a la plancha "docena"	28,00 €
Almeja blanca con lima y manzanilla	12,00 €



Vegetales

Ensalada de tomate "mar azul" con lomo de caballa escabechada en casa	14,00 €
Ensalada griega (producto gourmet + hortalizas + verduras + queso en salmuera)	14,00 €
Ensalada de perdiz roja autóctona con verduritas encurtidas	14,00 €

4 Platos Veganos 100%

Alcachofas salteadas con boletus confitados y garbanzo frito	14,00 €
Crema de calabaza asada	12,00 €
Salmorejo cordobés (sin tropezones)	10,00 €
Risotto de trigo tierno con leche de soja y shiitake	12,00 €

Arroces

Secos (Mínimo para 2 pers, 1 variedad x mesa)	
Arroz con rape y carabinero "00"	26,00 € / pers
Arroz de manitas de cerdo con foie	20,00 € / pers
Arroz de pulpo y coliflor	20,00 € / pers
Fideuá con "cabello de ángel" y pescaíto	20,00 € / pers
Caldero Melosos (Mínimo para 2 pers, 1 variedad x mesa)	
Caldero de arroz con pollo campero, caracoles y alcachofas	20,00 € / pers
Caldero de arroz con bogavante	22,00 € / pers
Gazpachos manchego con caza	18,00 € / pers





Pescados

Lomo de rape a la americana	20,00 €
Bacalao en papillote	18,00 €
Tataký de pez mantequilla con risotto de trigo tierno	16,00 €
Tataký de atún rojo con mix de algas marinas	20,00 €
Parpatana de atún rojo a la brasa (El entrecot del mar)	20,00 €

Carnes

Lascas de pluma ibérica a la brasa con padrón	17,50 €
Codillo de cerdo ibérico al más estilo alemán	16,50 €
Chuletón ibérico 100% de bellota a la brasa	19,00 €
Solomillo de ternera a la brasa (maduración 100 días)	24,00 €
Solomillo de vaca en pimienta verde (larga maduración salsa grano fresco)	25,00 €
Solomillo de ternera bañado con foie y trufa negra (larga maduración)	25,00 €
Chuletón de ternera blanca lechal asado 500 grs	24,00 €
Palefilla de cordero lechal asada en su jugo	26,00 €
Chuletillas de cordero lechal a la brasa	19,00 €

Todos nuestros postres son caseros

Crema catalana caramelizada con teja de almendras	6,00 €
Tiramisú versionado 2.0	6,00 €
Tarta de queso artesana	6,00 €
Sopa de chocolate blanco con quenelle de nube de algodón de azúcar	6,00 €
Muerte por chocolate	6,00 €
Sopanvino en diferentes texturas (homenaje colorina)	5,00 €
Sorbetes	
De limón con burbujas de cava	6,00 €
De paloma de verano con cava	6,00 €



Infantil

Platos exclusivos y orientados a niños de 2 a 10 años.
No permitida la venta a mayores de 14 años.

El menú de niños se compone de:

Plato a elegir entre una de las tres opciones:

1º Pechuga de pollo empanada + queso frito + patatas fritas + tomate

2º Finger de merluza + tortilla francesa + patatas fritas + tomate

3º Lomo cerdo a la plancha + huevo frito + patatas alargadas + tomate

+

1 postre a elegir (Yogur, Natillas, Gelatina, Fruta o Helado)

+

1 bebida

Precio por menú 12,00€



Bebidas

REFRESCOS

Agua	2,00 €
Coca cola	2,50 €
Fanta	2,50 €
Tónica	2,50 €
Aquarius	2,50 €
Nestea	2,50 €

CAFÉS

Café solo	2,00 €
Café cortado	2,25 €
Café con leche	2,50 €
Belmonte	3,00 €
Carajillo Quemado	4,00 €

GRANIZADOS

Según temporada

Normal / Doble
3,00 €/5,00 €

CERVEZAS

Caña	2,00 €
Doble	4,00 €
Pinta	7,50 €
Tercio	2,50 €
Tercio Doble Malta	3,00 €
OTROS	4,00 €
Tinto Verano	4,00 €
Copa Vino	

RON

Matusalem	8,00 €
Cacique	8,00 €
Barceló	8,00 €
Brugal	8,00 €
Zacapa 23 años	14,00 €
Matusalem 23 años	14,00 €
Cacique 500	14,00 €

VODKA

Absolut	8,00 €
Smirnoff	8,00 €
Belvedere	12,00 €

GINEBRAS

Puerto Indias	8,00 €
Seagrams	8,00 €
Beefeater	8,00 €
Larios 12	8,00 €
Larios Rose	8,00 €
Karkom Gin Azafrán Bombay SAPPHERE	8,00 €
Martin Miller	14,00 €
Gin Mare	14,00 €
HendricksNordes	14,00 €
G´vine	14,00 €

WHISKY

JB	8,00 €
Cutty Sark	8,00 €
Ballantine´s	8,00 €
J. Walker red label	8,00 €
J.Walker black label	14,00 €
Cardhu	14,00 €
Macallan	14,00 €
Chivas	14,00 €

VINOS

Tintos Ecológicos

Cueva Llana - 100% Syrah	18,00 €
Tranco del Lobo - 100% Bobal	25,00 €

Blancos

Cueva Llana - 100% Macabeo	18,00 €
----------------------------	---------

Rosados

Cueva Llana - 100% Bobal	18,00 €
--------------------------	---------

CHAMPAGNES

Moët & Chandon - Épernay "Francia"	65,00 €
Andreu cloue grande reserva Champagne Grand Cru 'Bouzy' "Francia"	50,00 €

CAVAS

Juvé & Camps - Sant Sadurn d'Anoia, "España"	40,00 €
Dominio de la vega - Requena valencia , "España"	25,00 €