

Nuestra Carta

Enero 2023



Individuales

Croqueta Crujiente y Cremosa de Jamón Ibérico	3
Caballito en Panko con Salsa Ponzu	3
Ventresca de Bacalao con Salsa Tártara	3
Tosta de Doble Anchoa 00 con Mantequilla de Cabra	5

Fríos a Compartir

Boquerones del Cantábrico ligeramente Marinados	12
Burrata Crujiente, Calabacín, Tapenade y Almendras	15
Salmón Ahumado en Casa con Vinagreta de Mostaza Inglesa	18
Nuestro Pastrami Hecho en Casa, Encurtidos y Queso	18
Tomate Raff de La Cañada con Bonito Confitado	20
Ceviche de Pescado del día, Guacamole y Leche de Tigre	20

Entrantes a Compartir

Nuestras Patatas Bravas con Salsa Mediterránea y Allioli	9
Verduras braseadas, Capellán, Queso Feta y Alcaparras	14
Papada de Chato Glaseada, Patata y Huevo con Puntilla	14
Alcachofas Confitadas y Fritas con Miso del Jamón Ibérico	16
Pulpo O'Grove Frito con Patatas Chips	18

Guisos de Siempre

Pochas Frescas con Rape	20
Callos y Pata de Ternera con Garbanzos y Patatas	20



Para Ensuciarse las Manos

Mollete de Pulled Chato con BBQ y Encurtidos	12
Perrito de Mar con Ensalada y Mayonesa de Gambas	14

Arroces

(Mínimo 2 personas)

Arroz Meloso de Bacalao Encebollado y Coliflor	16
Arroz Cremoso de Costillejas de Chato y Verduras	16
Arroz Negro de Chipirones y Ajetes	18
Arroz de Pato y Anguila	20
Arroz del Señoret con Gamba Roja de Santa Pola	23

Pescados

Rodaballo con Salsa Holandesa y Patatas	22
Corvina, salsa Napolitana y Boniato Especiado	22

Carnes

Chuleta de Chato Murciano con Curry de Calabaza	19
Jarrete de Ternera Glaseado en su jugo y Patatas Melosas	21
Entrecote de Vaca con Salsa de Trufa Blanca	23

Postres

Selección de Quesos Artesanos Lechera de Burdeos	11/20
Baba, Ron y Limón con Chantilly de Mantecado	6
Torrija Caramelizada con Caramelo Salado	6
Tarta Cremosa de Queso Tofio	6
Chocolate, Mantecado y Pimienta Rosa	6
Menú Mediodía: 1 individual, 2 Compartir, 1 Principal, 1 Postre	40€
Maridaje Vinos descubrir: 5 Vinos	20€
Maridaje Vinos Disfrutar: 5 Vinos	50€