

ENTRANTES FRÍOS

Paleta ibérica de bellota		18,50€
Carpaccio de tomate con burrata, parmesano y albahaca	 FRUTOS DE CÁSCARA  LÁCTEOS	12,70€
Steak tartar de ganado mayor con salsa nikkei	 FRUTOS DE CÁSCARA	15,00€
Ceviche de pescado con chips de plátano y boniato	 PESCADO  LÁCTEOS	18,00€

ENTRANTES CALIENTES

Parrillada de verduras de temporada con salsa teriyaki.		12,50€
Pimientos del país.		6,50€
Croquetas artesanales variadas. (pulpo, chorizo, jamón ibérico y hongos)	 MOLUSCOS  LÁCTEOS  HUEVOS  CONTIENE GLUTEN	12,80€
Chorizo al txakoli hecho a la brasa.		9,50€
Huevos rotos con patatas zorza y jamón ibérico.	 HUEVOS	14,00€
Tabla de pulpo a la feira.	 MOLUSCOS	23,50€
Chorizo criollo a la parrilla con patatas.		9,00€
Tortilla de bacalao con pimientos a la brasa.	 HUEVOS  PESCADO	12,00€



ENSALADAS

Ensalada de tomate km 0, cebolla roja y lascas de bonito.  12,50€

Ensalada de ventresca con anchoas y pimientos asados al carbón.  16,00€

Ensalada de pulpo braseado con hojas tiernas, patatas rotas y emulsión de ajada.  14,80€

Ensalada de micuit de pato con manzana, nueces y frutos rojos.   14,50€

ANTOJOS DE CÁSCARA

Zamburiñas a la plancha con aliño de ajo y perejil.  18,00€
(10 unidades)

Mejillones al gusto.(Salsa verde o marinera).   10,50€

Gambas de Huelva a la plancha con sal y limón.  18,50€
(15 unidades)

Langostinos a la brasa (8 unidades)  16,90€

Navajas a la plancha.  11,50€

CARNES A LA BRASA

Costillar ibérico marinado a la brasa con reducción de Pedro Ximenez.	19,50€
Entrecot de ganado mayor a la parrilla.	18,80€
Chuleta de vacuno mayor a la parrilla.	46€/kg
Rabo de buey estofado al vino tinto de la rioja con chips de boniato.	22,00€

DEL MAR A TU PLATO

Taco de merluza ondarresa a la brasa.		18,00€
Merluza de pincho con almejas en salsa verde.	 	20,00€
Bacalao al gusto.(pil-pil o bizkaina)		21,00€
Pulpo a la brasa con parmentier de patata.	 	24.50€
Begihaundi a la parrilla con cebolla deshidratada y muselina con ajo negro.	  	22,50€
Pescado fresco a la brasa (Rodaballo, lubina, rape, machote etc)		S/M
Pescados y mariscos a la brasa bajo reserva (Besugo, rey y bogavante)		S/M

NUESTRA SELECCIÓN DE ARROCES A LA BRASA

(Precio por persona, mínimo dos personas)

Arroz negro con calamar, langostinos salvajes a la brasa y alioli.   20,00€/Per.

Arroz con bogavante.    26,00€/Per.

Arroz de mariscos.    25,00€/Per.

Arroz del senyoret de gambas con bacalao y alioli de piquillo.     25,50€/Per.

Arroz vegetariano con hongos, setas, espárragos braseados y alioli gratinado.  17,50€/Per.

Arroz de tataki de ganado mayor. 32,00€/Per.

Arroz con secreto y costillar ibérico glaseado. 27.50€/Per.

Arroz con pato y mousse de foie.  23,50€/Per.

Arroz con carrillera de ibérico y reducción de vino tinto de la Rioja. 25,00€/Per.

NUESTRO LADO MÁS DULCE

“Un final feliz con nuestros postres artesanos”

Torrija de pan Brioche caramelizado y helado de vainilla .	  	7,90€
Tarta de queso artesanal de la casa con frutos rojos.	  	7,50€
Muerte por chocolate con helado y migas de oreo.	  	8,00€
Brownie de chocolate con nueces y helado.	   	7,50€
Goxua.	  	6,80€
Pantxineta rellena de crema pastelera y cubierta de chocolate	   	6,50€
Helados al gusto.	 	6,00€
Sorbete.	 	6,50€
Valenciano / Escocés.	 	7,50€