

ALGO FRESCO PARA COMPARTIR

-Cogollos de lechuga con dados de pollo cocinado a baja temperatura, queso parmesano y salsa César	14,00
-Codorniz escabechada sobre hojas verdes, carpaccio de naranja y frutos secos	15,00
-Ensalada de bacalao marinado con tomate de temporada, cebolla encurtida y tapenade	16,00
-Taco de bonito escabechado con tomate de la huerta, piparras encurtidas y cebolletas	17,00
-Tartar de langostinos con mango y aguacate	16,00

SEGUIMOS CON ENTRANTES CALIENTES

-Croquetas, de sepia en su tinta, pollo asado o boletus con queso Arzúa Ulloa	12,00
-Pimientos de lodosa al pilpil con ajete y escamas de jamón	14,00
-Huevos rotos sobre patata asada y gambas al ajillo	16,00
-Revuelto de camperos con ajos tiernos, trigueros y chistorra	15,00
-Huevos rotos con bacalao	16,00
-Pulпитos y langostinos al ajillo	18,00
-Chipirones salteados con mayonesa de su tinta	17,00
-Provoleta (queso asado) con tomates secos y aceituna de Aragón	14,00

EMPEZAMOS CON LAS BRASAS

- Puerros asados con salsa de boletus y anaca 15,00
- Berenjena asada con pesto, queso feta y piñ 16,00
- Aguacate braseado con lomos de anchoas 15,00
acompañado de salsa de yogurt y pepino
- Champiñones rellenos de tiznao manchego, b 14,00
y allioli de spirulina
- Láminas de calabacín con sobrasada mallorq 14,00
y miel de romero
- Mejillones asados al carbón con su toque citrico 15,00
- Morcilla de burgos con dulce de ~~dim~~ ~~leche~~ ~~ca~~ 13,00

ARROCES SECOS

- A banda, con gamba y calamar 15,00
- Señoret, todo peladito y sin espinas 16,00
- Negro, con calamar y su tinta 16,00
- Marisco, con langostinos, gambones y más
frutos del mar 17,00
- Valenciana con pollo ~~mayor~~ ~~duritas~~ 16,00
- Pato, puerro confitado y velo de foie 18,00
- Verduras de temporada 15,00
- Mixta, de carne, pescado y marisco 16,00
- Arroz al horno 18,00
- Bacalao, coliflor y su pilpil 17,00
- Paella de codorniz, panceta y alcachofas 17,00

ARROCES MELOSOS

-Meloso de Ibérico y boletus	22,00
-Meloso de Conejo y niscalos con su toque picantito	18,00
-Meloso de Bogavante	24,00
-Meloso de cap i pota (pata y morro)	17,00

CARNES

-Pollitos a la brasa de carbón	17,00
-Chuletón de vaca a la brasa	48,00
-Entrecot parrilla	21,00
-Magret de pato con ciruelas	20,00
-Abanico ibérico y su ajada	19,00
-Rulo de manitas de cerdo deshuesadas	19,00
-Costillar ibérico a baja temperatura	19,00

PESCADOS

-Pulpito de roca a las brasas de encina con crema de cachelos	22,00
-Rodaballo a la brasa para compartir	21,00
-Lubina a la espalda o a la sal	21,00
-Bacalao en su punto de sal rustido	20,00

Y TERMINAMOS CON UN POSTRE

-Milhojas de crema	6,00
-Strudel de manzana	6,00
-Coulant de chocolate	6,00
-Hojaldre de melocotón	6,00