

La carta

Verano 2021



Para empezar y/o compartir...

- Falsa Lasaña fría de **Anchoas** marinadas con Verduras de Tierra y Mar. 17,00*
*Ensalada de **Tomate Feo**, Bonito. 17,00*
*Canelón de **Chipirones** y **Bogavante** con una Sopa cítrica de Puerro y Coco. 19,50*
***Foie** a la plancha con Pedro Ximenez y **Mango/Pasión**. 19,00*
***Bonito** tratado como un Tataki con **Pimientos del Piquillo** confitados. 17,00*
***Las Pochas**: de manera tradicional con fritada de **Tomate y Pimiento**. 16,00
con **Codornices** estofadas. 17,00*
***Gamba** roja de Huelva al ajillo. 25,00*
***Piparras** fritas. 14,00*

Para continuar...

- Rodaballo** con una "Beurre Blanc" de Fruta de la Pasión. 25,50*
***Rape** con Panceta Ibérica, Vichysoisse de Berberechos y Manzanilla. 27,00*
*Parpatana de **Atún rojo Balfegó** laqueada con un caldo untuoso de Perdiz. 28,00*
*Jarrete delantero de **lechal** en dos cocciones, muchos ajos y glaseado con su propio jugo. 15,00*
***Cochinillo** confitado. 25,00*
*"**Roast Beef**" y Foie. 27,00*

Para terminar...

Postres que debido a su elaboración tienen que ser preparados con antelación

- Torrija** caramelizada y especiada, Sopa de Mango y Naranja, helado de Queso de Oveja. 7,70*
*Un clásico: Frio/caliente de Helado de **Vainilla con Frambuesas** y Café. 7,70*
*Los "**Soleritos**" de **Piña** Caramelizada con Leche de Coco, Ron y Lima. 7,70*
*Coulant de **Chocolate** amargo. (Gluten free) 7,70*
*Tarta cremosa de **Queso**. (Gluten free) 7,70*

Helados, Sorbetes y Postres. Los Tradicionales

- Sorbetes: de Apple Gin Tonic o de Leche Quemada de Oveja. 7,00*
Tocinillo. 7,00

**Todos los precios son en euros e incluyen un 10% de IVA
Pan y servicio 2,50 por persona**

**!!! Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de Alérgeno!!!!
En el caso de intolerancia alimentaria, no duden en comentárnoslo.**

La disponibilidad de los platos anunciados está sujeta a la existencia diaria de ciertos productos en el mercado.