



## ENTRANTES CLÁSICOS

- Ensalada de verduras al dente 13,20 €
- Ensalada de tomate, dos bacalaos, “capellán” 13,20€
- Tosta de hígado de pato 5,50 €
- Viera, alcachofa, huevo a baja temperatura 12,50€
- Gachamiga en brocheta de embutido 13,20 €
- Huevo crujiente, espuma de patata 6,50 €

## NUEVAS CREACIONES

- Ensaladilla (1ºPremio Gastroalicante-2014) 7,00€
- Tomate, guacamole, olivada, 6,00 €
- Tempura variada (verduras, marisco, aromáticos) 10,00€
- Tallatelle de calamar al ajillo 15,60 €
- Pulpo crujiente, migas, parmentier trufado 18,00€
- Ceviche de pescado de mercado, frutos rojos 12,00 €



## **P A S T A S F R E S C A S**

Tallatelle con hígado de pato y espárragos triqueros 16,50€

Tallatelle al ajillo, verduras de temporada 16,50€

Tortelloni de merluza en suquet 12,00€

Tortelloni de espinacas, mantequilla de salvia 12,00€

Tortelloni de berenjena, salmón ahumado, albahaca 12,00€

Lasaña de carne según tradición italiana 10,70 €

Lasaña de salmón 10,70€

## **A R R O C E S Y C U C H A R A**

Arroz al horno de leña 11,50€

Arroz meloso de bogavante 20,00€

Arroz a banda, gamba pelada 10,45€

## **P O R E N C A R G O**

Arroz con conejo y caracoles 14,30€

*(1 hora de elaboración)*

Gazpachos con conejo y caracoles 10,45€

*(1 hora de elaboración)*



## P E S C A D O S

Pescado de mercado 19,80€

## C A R N E S

Magret de pato a la brasa, toffe de chirivía, salteado de verduras 16,00€

Escalopines de ternera al oloroso 15,40€

Carrillada de vaca, puré de jamón 15,40€

Pluma ibérica, berenjena de Almagro 18,20€

Cochinillo a 35°, su jugo, crema de manzana 19,80€

Lomo alto de Angus (*certificado*)

80€=1 Kg (*Entrecotte de 300 gr a 450 gr*)

## P O S T R E S

Coco, fruta de la pasión, notas picantes 5,00€

Cheesecake 5,00 €

Yogur, toffe, fresas 5,50 €

Torrija caramelizada, crema inglesa 5,50 €

Marquesa de chocolate 5,00 €

Calabaza, chocolate, coco 5,00€

**IVA INCLUIDO EN TODOS NUESTROS PRECIOS**

### *Declaración de aléjenos*

*En cumplimiento del régimen (UE) n°11 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.*



## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

*Mesa al completo y previa reserva*

### **APERITIVOS**

Tres aperitivos

### **PLATOS**

*Todos incluidos*

Ha valorar por el chef según las sugerencias  
del mercado y la temporada del año

### **BODEGA**

*1 bebida*

Cerveza, refrescos, agua

### **POSTRE**

Dos postres

Café y perusas

**Precio 47,00 IVA incluido**

*Si usted se decide por el menú de degustación,  
se le informará de los platos por si desease  
cambiar por algún otro.*



## **MENÚ EJECUTIVO**

*Mesa al completo*

### **APERITIVOS**

Frutos secos y aceitunas  
Pan y degustación de aceite

### **ENTRADAS**

*Todas incluidas*

Alcachofas en texturas, brandada de bacalao  
Salteado de sepionet, morcilla seca, tomate confitado  
Huevo crujiente, parfait de foiegras

### **SEGUNDOS**

*A elegir*

Arroz meloso de pescado (*min. 2 pers.*)  
Pescado de mercado  
Carrillada de vaca, puré de jamón  
Magret de pato, verduras salteadas  
Solomillo de ternera con cuatro pimientos  
Cochinillo crujiente

### **BODEGA**

*1 bebida*

Cerveza, refrescos, agua

### **POSTRE**

Yogur con tofeé y fresas  
Torrija caramelizada con helado y crema inglesa  
Café y perusas

**Precio 28,50 IVA incluido**



## **MENÚ ESPECIAL**

*Mesa al completo*  
**BASADO EN EL MENÚ EJECUTIVO**

### **APERITIVOS**

Pan y degustación de aceite

### **PRIMERO**

*Individual*

Se ofrece un 1º plato del menú individual

### **SEGUNDOS**

*A elegir*

Arroz del día (*min. 2 pers.*)

Pasta fresca

Pescado de mercado

Carne

### **BODEGA**

*1 bebida*

Cerveza, refrescos, agua

### **POSTRE**

A elegir entre nuestros don postres del día

Café

**Precio 22,00 IVA incluido**