

DE ENTRADA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	28.50
PAN LIGERO CRUJIENTE CON TOMATE NATURAL Y OLIVA VIRGEN EXTRA	3.50
CAVIAR OSETRA (30 G.)	95.00
ENSALADILLA RUSA LA MÁQUINA	12.80
CARPACCIO DE GAMBA ROJA	25.00
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE EN SALSA DE MOSTAZA LIGERA Y ENELDO	20.00
CEVICHE DE CORVINA CON MANGO Y AGUACATE	19.00
CROQUETAS DE MARISCO (6 UD.). Crujientes croquetas de suave bechamel y gamba roja.	15.00
CALAMARES DE POTERA FRITOS CON MAYONESA DE LIMA	18.50
TEMPURA DE LANGOSTINOS TIGRE	22.00
PULPO A LA BRASA CON ESPUMA DE PATATA	25.00

DE LA COSTA

TRILOGÍA DE OSTRAS (2 UD. DE CADA). Ostra plana gallega, ostra Fine Claire nº 3 y ostra Utah Beach nº 3 de Normandía.	24.00
VIEIRA DE LA RÍA GRATINADA A LA GALLEGA	13.50
NAVAJAS DE LA RÍA A LA PLANCHA	18.00
ZAMBURIÑAS GALLEGAS EN GRATÉN DE CEBOLLITA E IBÉRICO	17.00

DEL HUERTO

SALMOREJO DE TOMATES ASADOS CON TEXTURAS DE IBÉRICO	12.50
ENSALADA LUX (Mezcla de lechugas, tomate cherry, bonito, huevo duro, yema de espárrago, cebolleta y aceitunas)	15.50
ENSALADA VERDE DE LECHUGA VIVA Y CEBOLLA DULCE	11.00
BURRATINA CON RÚCULA Y ALIÑO DE TRUFA	16.50
TOMATE ROSA CON VENTRESCA DE ATÚN ESCABECHADA EN CASA	18.00
TRILOGÍA DE ALCACHOFAS. Con flor de sal y AOVE, con anchoa y con yema de huevo confitada en aceite.	14.50

PASTA Y HUEVOS

LASAÑA SUAVE DE BUEY, FOIE Y SETAS	18.00
HUEVOS ROTOS PERIGUEUX CON FOIE Y TRUFA	15.50
BRILLANTE FRITO AL AJILLO. Carabineros con huevos fritos al estilo de Formentera.	22.00

DE NUESTROS MARES

TARTAR DE ATÚN ROJO DE LA ALMADRABA DE BARBATE	26.00
VENTRESCA DE ATÚN ROJO CON BILBAÍNA DE PIQUILLO	34.00
TRANCHA DE RODABALLO SALVAJE A LA PLANCHA	35.00
LENGUADO DEL CANTÁBRICO A LA PLANCHA O MEUNIER	29.00
TRONCO DE MERLUZA DE ANZUELO A LA PLANCHA	26.00
LUBINA DEL ATLÁNTICO ASADA (2 personas). Por persona	26.00
RAPE A LA BRASA (2 personas). Por persona	28.00

DEL CAMPO

CHULETITAS DE LECHAL	22.50
ALBÓNDIGAS DE PRESA IBÉRICA	18.00
MOLLEJITAS DE TERNERA LECHAL A LA BRASA	18.00
COSTILLA DE PALO DE VACUNO GLASEADA	24.00
SECRETO IBÉRICO A LA PARRILLA CON CARBÓN DE YUCA Y FRUTOS SECOS	25.00
STEAK TÁRTARO DE LOMO Y SOLOMILLO	24.00
SOLOMILLO DE VACA DE DEHESA. A la plancha o en salsa de pimienta rosa.	29.00
LOMO BAJO DE RAZA SIMMENTAL. A la plancha (400 g.)	32.00
RIB EYE STEAK (2 personas). Por persona	34.00

Pan y aperitivos: 2,75 €

IVA Incluido

Todos nuestros pescados para consumir en crudo han sido previamente ultracongelados durante al menos 72 horas

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.