

## 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	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 GORDA 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

ENSALADA LUX (Mezcla de lechugas, tomate cherry, bonito, huevo duro, yema de espárrago, cebolleta y aceitunas)	15,50
BURRATINA CON RÚCULA Y ALIÑO DE TRUFA	16,50
TOMATE ROSA CON VENTRESCA DE ATÚN	18,00
TRILOGÍA DE ALCACHOFAS. Con flor de sal y AOVE, con mayonesa gratinada y con yema de huevo confitada en aceite.	14,50

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

## PASTA Y HUEVOS

LASAÑA SUAVE DE BUEY, FOIE Y SETAS	18.00
HUEVOS ROTOS PERIGUEUX CON FOIE Y TRUFA	16.50
BRILLANTE FRITO AL AJILLO. Carabineros con huevos fritos al estilo de Formentera.	22.00

## DE NUESTROS MARES

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA	27.50
VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON BILBAÍNA DE PIQUILLO	34.00
TRANCHA DE RODABALLO SALVAJE A LA PLANCHA	35.00
LENGUADO A LA PLANCHA O MEUNIER	29.00
TRONCO DE MERLUZA DE ANZUELO A LA PLANCHA	26.00
LUBINA 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
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 VACUNO MAYOR. 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