

En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

PARA COMPARTIR

| | |
|--|---------------|
| PATATAS CHIPS "BONILLA A LA VISTA" | 3,00€ |
| OLIVAS RELLENAS DE ANCHOA "EL XILLU" | 3,50€ |
| BUÑUELO DE BACALAO (ud.) | 3,50€ |
| ANCHOA DEL CANTÁBRICO "00" EN TOSTA CON TOMATE (ud.) | 4,00€ |
| OSTRA GOUTHIER N°2 (ud.) | 4,00€ |
| HUMMUS | 8,00€ |
| ENSALADILLA RUSA | 8,00€ |
| LACÓN, AOVE Y PIMENTÓN DULCE DE LA VERA | 9,50€ |
| TORTA DEL TRUJILLO | 13,00€ |
| JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. GUIJUELO (50gr.) | 16,50€ |
| FOIE MI-CUIT | 17,50€ |
| TABLA DE QUESOS 2/4 VARIEDADES | 10,00€-19,00€ |

LOS PRIMEROS EN MESA

| | |
|--|--------|
| ENSALADA DE TOMATE CON GAMBA BLANCA DE HUELVA | 15,50€ |
| ENSALADA DE BERROS, BOQUERONES Y PISTO | 14,00€ |
| ENSALADA DE JUDÍA DE SANTA PAU, AGUACATE Y PICADA DE OLIVAS | 13,50€ |
| SALMÓN MARINADO CON CREMA DE ENELDO Y PAN DE CARUSATO | 13,50€ |
| BOL DE LECHUGA, ZANAHORIA Y APIO | 8,50€ |
| HUEVOS POCHÉ CON BUTIFARRA Y AJETES | 11,00€ |
| CANELONES SEGÚN MANDA LA TRADICIÓN | 13,50€ |
| RAVIOLIS DE CEPES, CREMA DE PARMESANO REGGIANO Y ACEITE DE TRUFA | 15,50€ |

Les ofrecemos diferentes tipos de pan:

| | |
|--|-------|
| De harina de molino de piedra, ideal para 2 personas | 3,00€ |
| Pan de payés untado con tomate de colgar | 3,00€ |
| Pan sin gluten | 2,00€ |

PESCADO:

| | |
|--|--------|
| SALMÓN CON VERDURITAS SALTEADAS | 19,50€ |
| TRONCO DE BACALAO CONFITADO A LA VIZACAÍNA | 25,00€ |

NUESTROS COQUELETS Y SUS GUARNICIONES

Criados en Galicia, alimentados durante cuatro semanas con cereales, dando como resultado una carne suave y delicada...

| | | | |
|-------------|--------|--------------------------------------|-------|
| CLÁSICO | 16,50€ | COGOLLO CON VINAGRETA DE MOSTAZA | 3,50€ |
| CON HIERBAS | 16,50€ | BERENJENA ESCALIVADA CON CHIMICHURRI | 3,50€ |
| BARBACOA | 16,50€ | PURÉ DE BONIATO Y JENGIBRE | 3,50€ |
| PICANTE | 16,50€ | PATATAS FRITAS | 3,50€ |
| A LA SAL | 16,50€ | PURÉ DE PATATAS | 3,50€ |

PIEZAS ENTERAS PARA COMPARTIR

Recuperamos el arte y la magia de trinchar

POLLO DEL PENEDÉS "PATA NEGRA" (En cocotte – champiñones – panceta) Aconsejable para 2 personas 49,00€

Raza autóctona del Penedés. Criada en libertad, su alimentación esta basada en cereales y es sacrificada con 4 meses de vida. Su principal característica es una gran infiltración de grasa en el músculo, carne jugosa y sabor contundente.

MAGRET DE PATO (Puré de boniato y jengibre) Aconsejable para 2 personas 45,00€

Pechuga de pato, de la raza "Mulard". Criados en libertad los tres primeros meses de vida, y cebados los últimos 21 días.

JARRETE DE TERNERA BLANCA (Puré de patatas) Aconsejable para 2-3 personas 64,00€

Ternero de 6 a 8 meses de vida. Criados en libertad, su alimentación, a base de leche materna y cereales.

PALETILLA DE CORDERO ECO (Con patatas gratén) Aconsejable para 2 personas 59,00€

Raza Xisqueta, alimentado de pasto fresco, cereales ecológicos y leche materna.

OTRAS OPCIONES

COSTILLA DE CERDO IBÉRICO (Al curry amarillo de Madrás con puré de boniato) 20,50€

CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA (Con salsa de chocolate y parmentier) 22,00€

"CAPIPOTA" (Con garbanzos) 13,00€