

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"	4,00€
BUÑUELO DE BACALAO (ud.)	3,50€
ANCHOA DEL CANTÁBRICO "00" EN TOSTA CON TOMATE (ud.)	4,00€
OSTRA GOUTHIER N°2 (ud.)	4,50€
HUMMUS	9,00€
ENSALADILLA RUSA	9,50€
BLINIS DE SALMÓN CON CRÈME FRAÎCHE	10,50€
TORTA DEL TRUJILLO	14,00€
ENSALADILLA RUSA CON AGUACATE Y CAVIAR DE SALMÓN	14,00€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. GUIJUELO (50gr.)	19,00€
FOIE MI-CUIT	19,00€
TABLA DE QUESOS 2/4 VARIEDADES	10,00€-19,00€

## **LOS PRIMEROS EN MESA**

ENSALADA DE LANGOSTINOS, CREMA DE AGUACATE Y RÚCULA	13,50€
PULPO CONFITADO CON PATATA ROTA Y SOBRASADA	16,50€
COCA FINA DE ZAMBURIÑAS Y ESCALIVADA	14,50€
ENSALADA DE ESCAROLA, QUESO STILTON, PERA Y ACEITE DE NUEZ	11,50€
PARMENTIER DE CEPS, TROMPETA DE LA MUERTE CON HUEVO A 64°	12,50€
TORTILLA DE PATATA Y BUTIFARRA DEL PEROL	10,50€
CANELONES SEGÚN MANDA LA TRADICIÓN	14,00€

### **Les ofrecemos diferentes tipos de pan:**

De harina de molino de piedra, ideal para 2 personas	3,50€
Pan de payés untado con tomate de colgar	3,50€
Pan sin gluten	2,50€

## PESCADO:

TARTAR DE SALMÓN CON MANZANA GRANNY SMITH Y MAYONESA KIMCHI	21,50€
BACALAO A LA VIZCAÍNA CON PATATA CONFIT	25,50€
GUIISO DE RAPE, PATATA Y TIRABEQUES	26,50€

## NUESTROS COQUELETS Y SUS GUARNICIONES

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

CLÁSICO	17,00€	COGOLLO CON VINAGRETA DE MOSTAZA	3,70€
CON HIERBAS	17,00€	PUERROS CONFITADOS CON QUESO DE CABRA	3,70€
BARBACOA	17,00€	PURÉ DE BONIATO Y JENGIBRE	3,70€
PICANTE	17,00€	PATATAS FRITAS	3,70€
A LA SAL	17,00€	PURÉ DE PATATAS	3,70€
		CUSCÚS CON SUS ESPECIAS	3,70€

## OTRAS OPCIONES

<b>PIES DE CERDO DESHUESADOS</b> (Glaseados con rossinyol)	19,50€
<b>SOLOMILLO DE BLACK ANGUS 250gr.</b> (Con parmentier)	29,50€
<b>STEAK TARTAR EN HONOR A CASA PALOMA</b>	26,00€

## PIEZAS ENTERAS PARA COMPARTIR

Recuperamos el arte y la magia de trinchar

<b>POLLO DEL PENEDÉS "PATA NEGRA"</b> (En cocotte – champiñones – panceta - tirabeques) Aconsejable para 2 personas 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.	53,00€
<b>MAGRET DE PATO</b> (Puré de boniato y jengibre) Aconsejable para 2 personas Pechuga de pato, de la raza "Mulard". Criados en libertad los tres primeros meses de vida, y cebados los últimos 21 días.	50,00€
<b>JARRETE DE TERNERA BLANCA</b> (Puré de patatas) Aconsejable para 2-3 personas Ternero de 6 a 8 meses de vida. Criados en libertad, su alimentación, a base de leche materna y cereales.	68,00€
<b>PALETILLA DE CORDERO ECO</b> (Cogollos con vinagreta de mostaza) Aconsejable para 2 personas Raza Xisqueta, alimentado de pasto fresco, cereales ecológicos y leche materna.	62,00€