

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.)	4,00€
HUMMUS	9,00€
ENSALADILLA RUSA	9,50€
CHORIZO FRESCO "JOSELITO" A LA PLANCHA (Matanza 2023 Guijuelo)	13,50€
TORTA DEL TRUJILLO	14,00€
ENSALADILLA RUSA CON AGUACATE Y CAVIAR DE SALMÓN	14,00€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. GUIJUELO (50gr.)	18,50€
FOIE MI-CUIT	20,00€
TABLA DE QUESOS 2/4 VARIEDADES	10,00€-19,00€

LOS PRIMEROS EN MESA

ENSALADA DE LANGOSTINOS, CREMA DE AGUACATE Y RÚCULA	13,50€
ESPÁRRAGOS BLANCOS DE TUDELA AL NATURAL CON PANCETA "JOSELITO"	21,00€
PANZEROTTI DE FOIE MI-CUIT, RICOTTA Y SALSAS DE ALMENDRA TOSTADA	17,00€
SALMÓN MARINADO CON CREMA DE ENELDO Y PAN DE CARUSATO	14,00€
BOL DE LECHUGA, ZANAHORIA Y APIO	9,00€
HUEVOS POCHÉ CON BUTIFARRA Y AJETES	11,00€
CANELONES SEGÚN MANDA LA TRADICIÓN	14,00€

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	21,50€
TARTAR DE ATÚN BLUEFIN CON AGUACATE Y SALSA PONZU	25,50€
RODABALLO SALVAJE CON PATATA CONFITADA Y REFRITO	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	3,50€
CON HIERBAS	17,00€	BERENJENA ESCALIVADA CON CHIMICHURRI	3,50€
BARBACOA	17,00€	PURÉ DE BONIATO Y JENGIBRE	3,50€
PICANTE	17,00€	PATATAS FRITAS	3,50€
A LA SAL	17,00€	PURÉ DE PATATAS	3,50€

OTRAS OPCIONES

COSTILLA DE CERDO IBÉRICO (Al curry amarillo de Madrás con puré de boniato)	20,50€
SOLOMILLO DE BLACK ANGUS 250gr. (Con parmentier)	29,50€
STEAK TARTAR EN HONOR A CASA PALOMA	26,00€

PIEZAS ENTERAS PARA COMPARTIR

Recuperamos el arte y la magia de trinchar

POLLO DEL PENEDÉS "PATA NEGRA" (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€
MAGRET DE PATO (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€
JARRETE DE TERNERA BLANCA (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.	64,00€
PALETILLA DE CORDERO ECO (Cogollos con vinagreta de mostaza) Aconsejable para 2 personas Raza Xisqueta, alimentado de pasto fresco, cereales ecológicos y leche materna.	62,00€