





Entrantes

Nuestro "NO sándwich" de pollo. 6,70€  

Ensaladilla de cola de langosta, picadillo de tomate, huevo y alcaparras, pickel de cebolla. 10,90€  




Sardina curada y berenjena, caldo tostado de sus raspas 6,50€ 

Mollejas de cordero sobre guiso de judías verdes y col especiadas y camarones fritos 9,80€ 

Preso ibérica escabechada con verduras encurtidas y crema picante de aceituna y piparra. 9,90€



Tartar de gambón, crujientes de pollo y pomelo. 7,90€ 

Chipirones al wok, pesto rojo de almendras, beur blanc de pescado tostado y portobello, 11,90€   

Lasaña crujiente de gambones, bechamel de coral de sus cabezas y hongos, wonton frito, parmesano 14,50€   

Fish and chips... boquerones macerados en kimchi & chips. 8,90€ 

Langostinos salvajes en mojo verde de aguacates y cilantro 12,50€ 

Crema de foie y oporto, carpaccio de portobello, yema curada y tartar de solomillo de ternera. 14,50€  



Casi la totalidad de los platos son adaptables para intolerancias y alergias. Hágalo saber al servicio de sala y adaptaremos las recetas del menú acorde a sus necesidades. Solicite nuestra ficha de alérgenos.

Disponemos de pan sin gluten.

Servicio de pan 1,50€

Pescados y mariscos

Lomo de dorada al horno sobre arroz negro de choco, mayonesa de chile y sus hilos. 17,20€ 🐟 🍷 🍷

Brandada de bacalao, sus cocochas a 64º y pílpi de sus pieles, ají amarillo. 17,75€ 🐟

Merluza envuelta en panceta ibérica sobre parmentier de patata y tomate templado de albahaca 14,90€ 🐟

Lubina macerada en zumo de remolacha y crema coliflor, huevas de tobikko 15,50€ 🐟 🍷

Carnes

Carrillada de vaca a baja temperatura, wok de col y espuma de coliflor. 17,90€ 🍷 🍷

Jarrete de cordero lechal confitado y lacado, con cremoso de zanahoria y queso de cabra 14,50€ 🍷 🍷

Medio codillo de cerdo, gratén de patata y queso semi, choucrout express de col. 15,90€ 🍷 🍷

Lomo bajo de ternera Morucha (Salamanca) (250 gr.) y guiso de setas de temporada al brandy de Jerez 21,90€ 🍷



Casi la totalidad de los platos son adaptables para intolerancias y alergias. Hágalo saber al servicio de sala y adaptaremos las recetas del menú acorde a sus necesidades. Solicite nuestra ficha de alérgenos.

Disponemos de pan sin gluten.

Servicio de pan 1,50€

Postres

Carrot cake... bizcocho de zanahoria y clavo, mouse de chocolate blanco, helado de jengibre y melocotón. 7,50€ 🍷 🍴

Escabeche dulce de frutos rojos con helado de jengibre y yogurt 5,20€ 🍷

Muerte por chocolate, crema de mascarpone y chocolate, helado de violetas 7,50€ 🍷 🍴

Té chay con pastas 5,50€ 🍷 🍴

Torrija caramelizada con helado de vainilla y miel de flores. 5,90€ 🍷 🍴



Casi la totalidad de los platos son adaptables para intolerancias y alergias. Hágalo saber al servicio de sala y adaptaremos las recetas del menú acorde a sus necesidades. Solicite nuestra ficha de alérgenos.

Disponemos de pan sin gluten.

VINOS

Vinos Generosos

Secos

Crianza biológica

MICAELA manzanilla 2,70€

LA GUITA manzanilla 2,50€

XIXARITO manzanilla 2.70€

MARUJA PASADA manzanilla 5.90€

Tio Pepe fino 2,50€

Crianza oxidativa

URIUM Clásico Amontillado, palomino fino 4,50€

URIUM Clásico Palo Cortado, palomino fino 4.90€

URIUM Clásico Oloroso, palomino fino 3,50€

LA PANESA, Emilio Hidalgo, palomino fino, 17 años. 6,50€

Dulces

GLORIA moscatel 2.50€

CANASTA CREAM 2,50€

XIMENEZ-SPINOLA Old Harvest 5,50€

Vermut y Espumosos

LUSTAU Rojo, Jerez de la Fra., amontillado y px. 4,50€

LUSTAU Blanco, Jerez de la Fra., fino y moscatel 4,50€

DUQUE DE DIANO, Jerez de la Fra., oloroso y px. 3,70€

BARQUERO, Montilla, px. 3,50€

Espumosos

REYMOS Vino espumoso de moscatel 2.00€ / 11,50€

ORGANIC Cava Artesanal 2,90€ / 17,00€

JM. GOBILLARD ET FILS Champagne Brut Tradición 49,00€

Blancos

ATUNA V.T Cádiz, chardonnay 3,00€ / 17,00€

CONTRATIEMPO V.T. de Cádiz, moscatel de Alejandría 20,00€

JUAN GIL MOSCATEL SECO, D.O. Jumilla, moscatel grano menudo 2,30€ / 13,00€

FLOR DE ÉDALO Semidulce, Condado de Huelva, zalema-moscatel 2,10€ / 12,00€

PALOMO COJO D.O. Rueda, verdejo 2,90€ / 17,00€

FINCA LA CAÑADA, D.O. Montilla Moriles, Verdejo de Montilla, joven 2018 2,60€ / 15,00€

VIÑA AMALIA, D.O. Montilla Moriles, semi seco, Px, moscatel y torrontés 2,30€ / 13,00€

MARQUÉS DE CÁCERES, Excellens, D.O. Rueda, Sauvignon blanc 2,90€ / 17,00€

AVANCIA CUVÉE DE O GODELLO D.O. Valle de Valdeorras, godello 23,00€

SERRA DA ESTRELA D.O. Rías Baixas, Albariño 2,70€ / 16,00€

GORKA IZAGIRRE JOVEN, D.O. Bizkaiko Txakolina, Txakoli (Vizcaia), hondarrabi zuri-hondarrabi zerratia 3,00€ / 17,50€

Tintos

CARA CEPA V.T. Cádiz, tintilla de Rota-syrah-petit verdot 2,95/ 20,00€

GARUM V.T. Cádiz, merlot-syrah-petit verdot 21,00€

MARGARITO Y AMAPOLO, V.T. Cádiz, tintilla de rota y petit verdot 30,00€

MONTELAGUNA D.O. Ribera del Duero, crianza 6 meses, 100% tempranillo 2,95€ / 20,00€

EBANO 6 ROBLE, D.O. Ribera del Duero, Tempranillo 2,50€ / 16,50€

URBION CUVÉE D.O. Rioja, Tempranillo, Garnacha 2,40€ / 14,50€

NAVARDIA JOVEN, D.O. Rioja ecológico, tempranillo, garnacha, graciano 2,40€ / 14,50€

LAYA, D.O. Almansa, garnacha tintorera, monastrell 2,40€/ 14,50€

GARNACHA DE FUEGO D.O. Calatayud, 100% garnacha 2,10€ / 12,00€

LA CLAVE, D.O. Bierzo, Mencia 24,00€

PETIT HIPPERIA D.O. Castilla, Pago Vallegarcia, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc y Syrah 29,90€

Rosados

BRECA ROSÉ D.O. Valdeorras Garnacha de Aragón, 2,50€ / 14,00€

PERLARENA D.O. Toro, Tinta de toro, syrah, verdejo 17,50€

Vinos de sobremesa

VINO DE NARANJA, Pedro Ximénez aromatizado con piel de naranja 2,90€

CHATEAU CLOSIOT, Sauternes-Barsac, Semillon, sauvignon gris y muscadelle (medalla plata Bruselas 2008) 6,50€

URIUM Clásico Pedro Ximénez 7,50€

CARDENAL MENDOZA solera gran reserva, brandy 5,50€

VICTORIA Nº2 moscatel de Alejandría 6,90€

