

Fríos.

Ensalada de canónigos, rúcula, granada, y vinagreta de frutos secos.

12,50€

Ensalada de queso Burrata, con base de tomates de Conil, nueces, piñones y aguacates.

15,50€

Ensaladilla templada de marisco al ajillo con huevo frito.

15,50€

Mejillones gallegos al vapor de manzanilla de Sanlúcar y piriñaca de pimientos de Padrón.

13,50€

Carpaccio de carabineros, Foie y aceite de oliva virgen.

19,00€

Ceviche de....

14,50€

Chacinas.

Chicharrones de Presa a la sal, lima y almendra.

14,50€

Calientes.

Lasaña de Vaca retinta, bechamel de castañas y queso Parmesano.

15,00€

Ravioli de calabacín con langostinos al pique y crema de queso azul.

15,50€

Guiso Vic & Chou.

10,50€

Crema templada de menta o manzana acida y de tira de Chipirones plancha.

15,00€

Croquetas Vic & Chou. (6 Uds.)

9,50€

Atún de Almadraba (Gadira).

Tartar de Atún Rojo.

18,00€

Tatakya de Atún Rojo con arroz salteado en soja y ajo frito.

19,00€

Surtido de Crudos.

23,50€

De la Mar.

Lomo de Pescado Salvaje de la Bahía gaditana, con garbanzos salteados.

19,00€

Lomo de Bogavante a la brasa, con esencias de setas y trompetas de la muerte.

23,00€

Lenguado de la Bahía Gaditana. (S/m). (Sala).

P/SM.

Pescados preparados. (Por reserva) (S/m). (Sala).

P/SM.

De la Tierra.

Steak Tartar. (Sala).

22,50€

Chateaubriand de Ternera Retinta con cremoso de patatas y glaseado de su jugo. (2 Pax) (Sala).

53,00€

Solomillo de Ternera retinta, parrillada de verdura y patatas al horno con aromas de romero.

23,50€

Codillos de cerdo Ibérico o ternera. (Por reserva). (Sala).

Postres.

Sabarin de Chocolate cremoso de canela y Helado Artesano de Menta.

13,50€

Crepps Suzette con Helado Artesano de Menta. (Sala).

18,50€

Manzana caramelizada y Helado Artesano de Palo Portao. (Sala).

15,50€