

ENTRANTES

	1/2	RACIÓN
OSTRA FRANCESA Y ALIÑO CÍTRICO		5,00
SALMOREJO MUY CREMOSO Con regañás, jamón y huevo cocido		6,50
CREMA DE PUERRO ASADO Con huevo pochado y cecina de picaña		8,50
EMPANADILLAS DE BONITO EN ESCABECHE Las de la tía Carmen	5,90	9,50
CROQUETAS DE JAMÓN Crujientes, cremosas...	5,50	9,00
TARTAR DE TOMATES SECADOS AL SOL Con dátiles, burrata y sal de trufa negra		11,90
ENSALADILLA RUSA CLÁSICA	7,00	12,50
Extra de tartar de atún como le gusta a Juanjo de La Tasquita	2,90	5,50
Extra caviar		15,00
MÉNAGE À TROIS DE SANTOÑA Anchoa en salazón, boquerón en vinagre y piparras encurtidas	7,00	13,00
RABAS DE CALAMAR Como las de Puerto Chico		16,00
TARTAR DE ATÚN En tacos, aliño de aceite de oliva y soja, con un huevo frito		17,50
STEAK TARTAR Con cecina curada, patatinas fritas y sus tostaditas		19,00
BUÑUELOS CREMOSOS DE QUESO MANCHEGO		11,50



VERDURAS

BERENJENAS Con salsa de yogur y aceite de oliva	9,00
PUERROS FINOS Asados en la parrilla, salsa cremosa de queso viejo	12,00
ALCACHOFA DE TUDELA A la parrilla, el mejor aceite en crudo y escamas de sal	12,00
MENESTRA DE VERDURAS A la brasa, jugo ligado de jamón ibérico	15,00

HUEVOS

	1/2	RACIÓN
TORTILLA DE PATATAS Jugosa y poco hecha		4,50
HUEVOS RELLENOS Con anchoas y piparras en vinagre	4,00	7,50
PISTO A LA BRASA CON HUEVOS ROTOS		13,00
DOS HUEVOS FRITOS, CARABINERO Y BOLETUS A LA BRASA		25,00

ARROCES, PASTAS Y GUISOS

	1/2	RACIÓN
FIDEUÁ A LA SARTÉN Con gambas, calamares y verduras crujientes	7,50	15,00
ALBÓNDIGAS DE TERNERA Y CERDO IBÉRICO Guisadas, con patatinas fritas		17,00
ARROZ DE PULPO A LA BRASA Y ALCACHOFAS Cremoso, servido dentro de un queso curado		18,50
CALAMARES DE ANZUELO EN SU TINTA Con arroz blanco		18,50

PESCADOS

TARANTELO DE ATÚN ROJO Lacado a la brasa, cebolletas asadas y salsa de tomate al Jospet	28,00
RAPITO A la parrilla con bilbaína emulsionada	28,00
LENGUADO A la espalda	29,00

CARNES

ESCALOPE DE TERNERA BLANCA Fino y crujiente, con topping de salmorejo	18,00
POLLITO PICANTÓN Asado en horno de carbón, ajo y tomillo limonero	18,00
SOLOMILLO DE VACA Salteado a la sartén, ajos confitados y romero	25,00
MINI HAMBURGUESAS De picaña madurada en brioche (2 und.)	10,00
ENTRECOTE DE LOMO BAJO CON HUESO DE VACA MADURADA A la parrilla, sin más	29,00



ACOMPANAMIENTOS

PATATAS FRITAS 5,00

TOMATES 6,50
Los mejores del momento, aliñados con orégano fresco y vinagre de Jerez

PIMIENTOS ROJOS 6,50
Asados al carbón

ARROZ BLANCO 4,50
Salteado con ajo y huevo frito

LECHUGA BATAVIA 5,50
En ensalada, con cebolleta y tomate

BONIATO 5,00
Braseado con mantequilla ahumada de oveja

POSTRES CASEROS

TARTA DE QUESO CREMOSA 6,50

TARTA DE PRALINÉ DE CHOCOLATE 6,00

TORRIJA DE CROISSANT 7,50

HELADOS ARTESANOS 7,00

FLAN MUY CREMOSO 5,50

CUBIERTO 2,50

Disponemos de carta de alérgenos.
ante cualquier alergia o intolerancia alimentaria consulte a su camarero.