

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...	2,00 /ud.	6,00	10,50
TARTAR DE TOMATES DE RAZA Con dátiles y burrata trufada		12,50	
ENSALADILLA RUSA CLÁSICA Extra de tartar de atún como le gusta a Juanjo de La Tasquita	8,00	13,50	
Extra caviar	2,90	5,50	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 si te animas		18,50	
STEAK TARTAR Con cecina curada, patatinas fritas y sus tostaditas		19,50	
BUÑUELOS CREMOSOS DE QUESO MANCHEGO Con dulce de manzana		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	13,50
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
HUEVOS FRITOS Con carabinero y boletus		26,50

ARROCES, PASTAS Y GUISOS

	1/2	RACIÓN
FIDEUÁ A LA SARTÉN Con gambas, calamares y verduras crujientes	9,00	17,00
ALBÓNDIGAS DE TERNERA Y CERDO IBÉRICO Guisadas, con patatinas fritas		17,00
ARROZ DE PULPO A LA BRASA Y ALCACHOFAS (MÍN. 2 PERSONAS) Cremoso, servido dentro de un queso curado		18,50 por persona

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	20,00
POLLITO PICANTÓN Asado en horno de carbón, ajo y tomillo limonero	19,00
SOLOMILLO DE VACA Salteado a la sartén, ajos confitados y romero	25,00
MINI HAMBURGUESAS De picaña madurada en brioche (2 und.)	13,50
ENTRECOTE DE LOMO BAJO CON HUESO DE VACA MADURADA A la parrilla, sin más	29,00



ACOMPañAMIENTOS

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

PARMENTIER DE PATATA 5,50

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 7,50

TARTA DE PRALINÉ DE CHOCOLATE 6,00

TORRIJA DE CROISSANT 7,50

HELADOS ARTESANOS 7,00

FLAN MUY CREMOSO 5,50

SUPLEMENTO DE PAN Y APERITIVO 3,00

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