

PARA PICAR / COLD STARTERS

	½ ración
<i>Buñuelos de Bacalao</i> Cod Fritters	2.50 €/ud
<i>Croquetas de pollo de payes</i> Chicken Croquetas	2.50 €/ud
<i>Anchoas del cantábrico "6 unidades"</i> Cantabria Anchovas "00"	18 €
<i>Jamón ibérico de bellota reserva</i> Iberian Cured Ham Reserve	24 €
<i>Terrina de Foie, mermelada de higos, nueces y aceite de vainilla</i> Foie terrine, fig jam, walnuts and vanilla oil	- 18 €
<i>Gamba roja de Huelva a la plancha "6 unidades"</i> Grilled red from Huelva shrimp	10 €/ud
<i>Pan de coca del Mossèn</i> "Coca" Bread with Tomito	4.50 €

ENTRANTES /STARTERS

<i>Ensalada de Mozzarella de bufala, tomate, rúcula y almendra</i> Salad of bufala mozzarella, tomato, rucula and almonds	15 €
<i>Ensalada de melón cantaloupe, Jamón ibérico y menta</i> Salad of cantaloupe melon, Iberian ham and mint	14 €
<i>Tartar de vieiras y mango, mojo verde canario y chips de raíz de loto</i> Scallops tartar, canary green mojo and lotus root chips	16 €
<i>Carpaccio de Tomate, olivada, mostaza y helado de aguacate</i> Tomate Carpaccio, olive, mostard and avocado ice cream	14 €
<i>Carpaccio de ternera con pecorino trufado y piñones tostados</i> Beef Carpaccio with truffled pecorino and toasted pine nuts	16 €
<i>Almejas en salsa verde de albahaca y lima</i> Clams in green basil and lime sauce	18 €
<i>Mejillones a la marinera</i> Mussels at the marinara	12€
<i>Calamarcitos de la costa a la plancha con chimichurri de algas</i> Calamarcitos from the grilled coast with algae chimichurri	16 €
<i>Pulpo a la plancha con patatas al pimentón y cebollitas fritas</i> Grilled Octopus with Potatoes, Peppers and Fried Small Onion	22 €
<i>Ravioli al nero de sepia rellenos de cangrejo con tomatitos y espárragos</i> Ravioli sepia nero stuffed with crab with tomatoes and asparagus	15 €

ARROCES / RICES

<i>Rissoto de ceps y jamón con crujiente de parmesano</i> Rissoto with Mushrooms, Ham and Crusty Parmesan	20 €
<i>Risotto cremoso de langostinos y alga nori</i> Creamy Risotto of prawns and seaqeed nori	20 €
<i>Arroz a la marinera</i> Rice marin	24 €
<i>Arroz de bogavante (mini 2 pax-precio p.p.)</i> Lobster rice (mini 2 pax-price p.p.)	28 €

PESCADOS / FISHES

<i>Ventresca de Atún con ensalada agridulce de wakame y salsa sweetchily</i> Tuna belly sweet and sour wakame salad and sweetchily sauce	22 €
<i>Suprema de bacalao al punto de sal con setas, tomates secos y all i oli de trufa</i> Loin of Codfish with Mushrooms, Dried Tomatoes and Truffled Garlic and Oil Dressing	24 €
<i>Corvina en costra de pistachos, cebolla confitada al vermouth y piquillos asados</i> Corvina in pistachio crust, onion confit with vermouth and roasted peppers	24 €
<i>Pescado del día S/M</i> Daily Fish	precio S/M

CARNES / MEATS

<i>Steak tartar</i> Steak tartar	20 €
<i>Entrecote de ternera de Girona "400 g" con patatas rústicas y romesco</i> Girona Beef Entrecote, Baked Potatoes	20 €
<i>Cochinillo con confitura de pera y vainilla del Madagascar</i> Suckling pig with pear and vanilla jam from Madagascar	25 €
<i>Cordero de Burgos a la cazuela</i> Burgos Casserole Back of Lamb	25 €
<i>Solomillo de ternera de Girona, verduritas, cebolla caramelizada y mostaza</i> Girona Beef Sirloin, Vegetables, Caramelized Onion and Mustard	26 €

POSTRES/ DESSERTS

<i>Cheescake</i> Cheescake	6 €
<i>Apple Pie de hojaldre con helado de yogurt búlgaro</i> Puff Pastry Apple Pie with Bulgarian Yogurt Ice Cream	8 €
<i>Pannacotta de chocolate blanco y fresas</i> White Chocolate Panacotta with Strawberries	6 €
<i>Helados y Sorbetes</i> Ice Creams and Sorbets	6 €
<i>Tiramisu</i> tiramisu	6 €
<i>Coulant con helado de vainilla</i> Coulant with Vanilla Ice Cream	8 €

TODOS NUESTROS POSTRES SON CASEROS / ALL HOMEMADE ICE CREAMS

I.V.A. incluido / V.A.T included

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, consulte al camarero / If you have some allergy or intolerance, consult the waiter