

ENTRANTES

Ensalada templada de cigalas, mézclum de lechugas y daditos de tomate a la vinagreta de marisco. 19,80 Euros

Foie-Gras de pato macerado al Oporto con galleta especiada, geleé de vino tinto y tostas crujientes de pan de pasas, sobre crema ligera de fresas. 18,15 Euros

Jamón de bellota "BEHER" con tostaditas caseras y tomate natural. (Bernardo Hernandez 100% ibérico Oro, Pata negra) 22,00 Euros

Arroz cremoso de gamba roja, trigueros y ali oli de ajos tiernos. 19,80 Euros

Borrajás salteadas, huevo poché y crujiente de jamon iberico sobre crema de cebolla caramelizada. 16,50 Euros

PRINCIPALES

Kokotxas de merluza al pil pil. 27,50 Euros

Bacalao al pil pil. 23,10 Euros

Rodaballo a la parrilla con patatas asadas estilo orio. 23,10 Euros

Merluza confitada en aceite de ajos, sobre migas crujientes de marisco. 23,10 Euros

Solomillo de ternera a la parrilla, tosta de brioche manzana y salsa de vino tinto. 23,10 Euros

Entrecot de vaca a la parrilla sobre salsa de mostaza. 25,30 Euros

Carrilleras de ternera al Oporto sobre compota de manzana ácida. 22,00 Euros

Manitas de cerdo deshuesadas rellenas de boletus. 22,00 Euros

POSTRES

Tarta de manzana templada caramelizada con helado de canela. 7,70 Euros

Fluido de turrón con helado de té. 7,70 Euros

Helado de queso con miel, teja crujiente de naranja y almendras. 7,70 Euros

Nuestra interpretación de una tarta sacher. 6,00 Euros

Nuestra interpretación de un Irlandés (Flan de café, crema de whisky, tofee de café y esfera helada de nata. 7,70 Euros