

Para compartir

Ceviche estilo ecuatoriano a elegir entre ceviche de gambas o de corvina acompañado de arroz, chips de plátano verde y una emulsión de cítricos
(la elaboración de este plato tiene una duración entre 1 y 2 horas, recomendamos pedirlo con antelación).

20.00€

Plato de queso de leche cruda de oveja

10.00€

Corazón de alcachofas con jamón ibérico y setas

15.00€

Patata trufada sobre una cama de setas, azafrán acompañada de ceniza de jamón
(la elaboración de este plato tiene una duración entre 1 y 2 horas, recomendamos pedirlo con antelación).

8.00€ la
unidad

Matrimonio de anchoas del cantábrico y boquerones gallegos sobre un gazpacho de tomate natural

16.00€

Caracoles caramelizados con virutas de jamón Duroc

18.00€

Raciones

**Patatas enfadadas con sus
salsas**

6.00€

Calamares a la andaluza

9.50€

**Madejas de cordero
crujientes con su padrón**

6.00€

Chipirón a la plancha

9.50€

**Croquetas de jamón - 6
unidades**

8.00€

**Huevos estrellados con jamón,
longaniza, morcilla o chistorra**

12.00€

**Morro frito con ajitos y
pimientos de padrón.**

8.00€

Ensaladas

Tomate rosa con bonito del norte y anchoas del cantábrico - plato para dos personas

20.00€

Tomate rosa con aceite virgen del bajo Aragón - plato para dos personas

12.00€

Yemas de espárragos cojonudas con jamón

18.00€

Carnes

Rabo de toro en salsa española

18.00€

Entrecot de ternera Irlandesa, acompañado de patatas caseras

24.00€

Manitas de ministro deshuesadas bañadas con una demiglace de tomate y acompañadas de huevo poché con un toque picante.

Chuletas de lechal a la plancha.

Bajo pedido

22.00€

(la elaboración de este plato tiene una duración entre 1 y 2 horas, recomendamos pedirlo con antelación).

14.00€

Jarretes de cordero de Aragón asado a baja temperatura

18.00€

Precio según mercado

**Mar y tierra - Entrecot del
pirineo acompañado de
langostinos o cigalas**

**Steak tarta de solomillo de
buey - (la elaboración de este
plato tiene una duración entre
1 y 2 horas, recomendamos
bajo pedido.)**

20.00€

Precio según mercado

Pescados

**Solomillo de atún
acompañado de
pimientos de piquillo
y cebolla
caramelizada**

16.00€

**Suprema de bacalao
al pilpil**

16.00€

**Solomillo de corvina
con una guarnición
de verduras
salteadas y chips de
plátano verde**

16.00€

Pulpo a la gallega

18.00€

**Lubina al Orio
acompañada de
plátano verde**

16.00€

**Tartar de atún - (la
elaboración de este
plato tiene una
duración entre 1 y 2
horas, recomendamos
pedirlo con
antelación)**

20.00€

Arroces y paellas

Paellas

Tenemos tres tipos de paellas a elegir entre:

Marisco

Carne

Vegetariana

20.00 € - por persona

Arroz con bogavante

Arroz con bogavante hecho a baja temperatura
en compañía de cigalas

45.00 € - Ración para 2 personas

(la elaboración de este plato tiene una duración
45 minutos, recomendamos pedirlo con
antelación).

(la elaboración de este plato tiene una duración
45 minutos, recomendamos pedirlo con
antelación).

Fideuá de marisco

20.00€ - por persona

Marisco

Gambas de Huelva a la plancha

Precio según
mercado, 200 gramos
(bajo pedido)

Cigalas a la plancha

6.00 € por unidad

Langostino a la plancha

16.00€ (6 unidades)

Zamburiñas a la sartén

8 unidades 20,00€

Gambas al ajillo con chutney de cebolla y tomates baby

18.00€

Almejas a la marinera

Bajo pedido

15.00€ (según precio
de mercado)

Carta de Vinos Tintos

Cachirulo

Cariñena D. O.

18:00€

Dominio de la Abadesa Roble 2018

Ribera del Duero

18:00€

Ia Vintage

Garnacha Tempranillo -
Calatayud

18.00€

Dominio - María Barbecho (vino de la casa)

Garnacha Tempranillo

14:00€

Garnacha Centenaria

Coto de Hayas 2019

Campo de Borja D.O.

22:00€

Fernández de Piérola

Rioja D.O. 2018

18:00€

Somontano Mingua

Cabernet - Garnacha, Moristel

18:00€

Tres Picos - Borsao

Campo de Borja

30:00€

Niño de las uvas - Monastrel D.O. Buellas

20:00€

Carta de Vinos Blancos

	Mingua - Somontano	Ia Vintage.
Cava, Ia Vintage	Garnacha blanca - Chardonnay 2020	Macabeo - Calatayud
20:00€	16:00€	18:00€
	Merayo Godello D.O. Pontevedra	Somontano Rosado 3404
	18:00€	Garnacha tinta - 2020
		16:00€