

Ibéricos y Quesos

JAMÓN IBÉRICO DE PURA BELLOTA CORTADO A CUCHILLO	33€
LOMO 100% BELLÓTERO D.O	26€
TABLA DE QUESOS NACIONALES EN SU PUNTO DE CURACIÓN	26€

Ensaladas

GAZPACHO DE TOMATE PERA CON LANGOSTINO	18€
ENSALADILLA MARIELA'S	18€
BURRATA FRESCA CON PESTO DE ALBAHACA	20€
TOMATE DE HUERTA Y BONITO CONFITADO EN ARBEQUINA	22€
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE	24€
CÉSAR DE POLLO DE CORRAL, CROUTONS Y PARMESANO DE 24 MESES	22€

Entrantes

CHISTORRA DE NAVARRA A LA BRASA	16€
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN DE PURA BELLOTA	18€
CROQUETAS DE CARABINEROS DE HUELVA	20€
CEVICHE DE CORVINA SALVAJE AL ROCOTO	24€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	30€
TIRADITO NIKKEI DE LOMO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA	26€
RABAS DE CALAMAR DEL CANTÁBRICO	24€
HUEVOS ROTOS MARIELA'S (CON JAMÓN DE BELLOTA Y TRUFA)	24€
ROLLITOS CRUJIENTES DE GAMBAS Y VERDURAS DE TEMPORADA	18€
RISOTTO DE SÉMOLA CON TRUFA Y PARMESANO VIEJO	25€
LANGOSTINOS DE ROCA CRUJIENTES CON SALSA ACEVICHADA	24€

Pan y Aperitivo
3,90€

*IVA incluido – VAT included. Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, en cumplimiento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.
Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

Guisos

FABADA ASTURIANA CON COMPANGO DE CASERÍO	27€
VERDINAS A FUEGO LENTO CON BOGAVANTE	34€
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA	24€
PATATAS CON PIXIN	27€
CALLOS, PATAS Y MORROS	26€
ALCACHOFA GUISADA CON GAMBA Y ALMEJA	30€

Arroces y Pastas

RAVIOLIS DE PERDIZ CAMPERA Y TRUFA NEGRA	26€
LASAÑA DE ALCACHOFAS Y GRATÉN DE PARMESANO VIEJO	28€
ARROZ AL MOMENTO DE BOGAVANTE (2 PAX)	35€ p.p
ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES DE COSTA Y BERBERECHOS DE LA RÍA (2 PAX)	35€ p.p
ARROZ CON FAISÁN Y TRUFA NEGRA (2 PAX)	35€ p.p
PASTA CON CORAZÓN DE ALCACHOFAS, ALMEJAS Y SALSA VERDE	27€

Pescados

PULPO MARINADO A LA BRASA	32€
LOMO DE ATÚN ROJO BRASEADO	32€
MERLUZA DE PINCHO CON SALSA DE ALMEJAS Y MANZANILLA	32€
TARTAR DE ATÚN Y SU GUACAMOLE	30€
SUPREMA DE BACALAO CON BILBAÍNA DE AJETES Y GUINDILLA	32€

Carnes a la brasa

CHULETÓN DE VACA VIEJA (1 KG.)	98€
ENTRECOT DE LOMO DE CEBÓN DE ANGUS	35€
SOLOMILLO DE VACA NACIONAL	34€
HAMBURGUESA DE BUEY EN PAN BRIOCHE	24€
SECRETO IBÉRICO DE PURA BELLOTA	30€
PICANTÓN DE CAMPO A LA BRASA	26€
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO CON TRUFA NEGRA	28€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO	30€

Pan y Aperitivo
3,90€

*IVA incluido – VAT included. Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, en cumplimiento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.
Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.