

Ibéricos y Quesos

JAMÓN IBÉRICO DE PURA BELLOTA CORTADO A CUCHILLO	35€
LOMO 100% BELLÓTERO D.O.	28€
TABLA DE QUESOS NACIONALES EN SU PUNTO DE CURACIÓN	28€

Ensaladas

CREMA DE CALABAZA	18€
ENSALADILLA MARIELA'S	20€
BURRATA FRESCA CON PESTO DE ALBAHACA	22€
TOMATE DE HUERTA Y BONITO CONFITADO EN ARBEQUINA	24€
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE	25€
CÉSAR DE POLLO DE CORRAL, CROUTONS Y PARMESANO DE 24 MESES	24€
SALPICÓN DE BOGAVANTE CON AROMAS MEDITERRÁNEAS	34€

Entrantes

CHISTORRA DE NAVARRA A LA BRASA	16€
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN DE PURA BELLOTA	20€
CROQUETAS DE CARABINEROS DE HUELVA	23€
CEVICHE DE CORVINA SALVAJE AL ROCOTO	26€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	32€
TIRADITO NIKKEI DE LOMO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA	28€
RABAS DE CALAMAR DEL CANTÁBRICO	26€
HUEVOS ROTOS MARIELA'S (CON JAMÓN DE BELLOTA Y TRUFA)	26€
ROLLITOS CRUJIENTES DE GAMBAS Y VERDURAS DE TEMPORADA	20€
RISOTTO DE SÉMOLA CON TRUFA Y PARMESANO VIEJO	26€
LANGOSTINOS DE ROCA CRUJIENTES CON SALSA ACEVICHADA	24€
VIEIRAS CON CAVIAR DE ERIZO	32€
SALTEADO DE SETAS SILVESTRES, FOIE Y TRUFA NEGRA	34€

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	28€
VERDINAS A FUEGO LENTO CON BOGAVANTE	36€
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA	24€
PATATAS CON PIXÍN	28€
CALLOS, PATAS Y MORROS	30€
ALCACHOFA GUISADA CON GAMBA Y ALMEJA	32€

Arroces y Pastas

RAVIOLIS DE PERDIZ CAMPERA Y TRUFA NEGRA	28€
LASAÑA DE ALCACHOFAS Y GRATÉN DE PARMESANO VIEJO	30€
ARROZ AL MOMENTO DE BOGAVANTE (2 PAX)	36€ p.p.
ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES DE COSTA Y BERBERECHOS DE LA RÍA (2 PAX)	36€ p.p.
ARROZ CON FAISÁN Y TRUFA NEGRA (2 PAX)	36€ p.p.
PASTA CON CORAZÓN DE ALCACHOFAS, ALMEJAS Y SALSA VERDE	30€
PASTA, BOGAVANTE Y ROJO MEDITERRÁNEO	32€

Pescados

CARABINERO, HUEVO DE CORRAL Y CRUJIENTE DE PATATAS	38€
PULPO MARINADO	34€
LOMO DE ATÚN ROJO BRASEADO	34€
MERLUZA DE PINCHO CON SALSA DE ALMEJAS Y MANZANILLA	34€
TARTAR DE ATÚN Y SU GUACAMOLE	32€
SUPREMA DE BACALAO CON BILBAÍNA DE AJETES Y GUINDILLA	34€
MERLUZA A LA ROMANA CON MAYONESA DE LIMA Y AJÍ AMARILLO	34€

Carnes a la brasa

CHULETÓN DE VACA VIEJA (1 KG.)	108€
ENTRECOT DE LOMO DE CEBÓN DE ANGUS	38€
SOLOMILLO DE VACA NACIONAL	36€
HAMBURGUESA DE BUEY EN PAN BRIOCHE	26€
SECRETO IBÉRICO DE PURA BELLOTA	32€
PICANTÓN DE CAMPO A LA BRASA	28€
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO CON TRUFA NEGRA	30€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO	32€

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.