

Picoteo typical Spanish



Salmorejo Cordobés

con virutas de jamón ibérico y huevo rallado y
berenjenas crujientes

6,50€

Bastones de berejena

crujientes con hummus de garbanzos y miel de
caña

8,90€

Bravas

las auténticas de Madrid

6,20€

Langostinos crujientes

en pasta filo envueltos en hoja de albahaca

10,90€

Ensaladilla rusa

tradicional con ventresca de atún

8,90€

Calamares

a la anzaluzá con mahonesa de ajos fritos y lima

8,90€

Croquetas

melosas de jamón ibérico y leche fresca rebozadas
en panko (6 uds)

7,90€

Huevos estrellados

con jamón ibérico, patatas y pimientos del padrón

12,50€

Croquetas

melosas de tinta y crujientes del tradicional guiso de
chipirones en su tinta y perlas de alioli de azafrán (6 uds)

8,50€

Solomillitos de pollo

macerados en tikka masala y rebozados en corn
flakes con salsa ligera de miel de flores y mostaza

antigua

8,90€

Guacamole, burrata abierta y nachos

con su pico de gallo sobre molcajete y AOVE

12,50€

Mejillones

al estilo de mi madre

9,90€

Pulpo a la brasa

con patatas revolconas al aceite de pimentón de
la Vera

13,90€

Empanadillas criollas

(4uds)

8,90€

Bolitas de morcilla

en crispy de kikos sobre puré de reineta (6uds)

8,90€

Desde Japón

Curry de langostinos

en leche de coco y dos arroces, thai y salvaje a la chifa
12,90€

California rolls

de salmón, aguacate, sriracha, crujiente de cebolla y tobiko
(8uds) 13,50€

Tartar a los dos salmones

marinado en soja con aguacate, cebolla morada y lima al aroma de jengibre y chips de boniato 13,50€

Tataki de atún

marinado en lemongrass, jengibre y soja con vinagreta de fruta de la pasión y ajonjolí 13,90€

Wok de pollo

con verduras, shiitake, noddles salsa teriyaki y agridulce
11,50€

Para carnívoros

Burger meat XXL

de carne de ternera a la brasa, nuestra salsa ligera de mahonesa de mostaza al teriyaki, queso havarti, lechuga trocadero, tomate, crujiente de cebolla y patatas fritas 11,90€

Steak tartar de solomillo de ternera

mostaza de Dijon y regañás servido con fritas 13,90€

Entrecot

de lomo bajo fileteado (400 grms) a la brasa con guarnición de verduras y patatas asada o fritas 18,50€

Solomillo de vaca

a la brasa con guarnición de verduras y patata asada o fritas 18,90€

Entraña de ternera

con chimichurri casero de pimientos y patatas fritas o asada
12,90€

De nuestra huerta

Alcachofas

confitadas y crujientes con vinagreta de miel y trufa negra
11,50€

Parrillada de verduras

de temporada 9,90€

Ensalada de la huerta

con zanahoria, pepino, tomate, mezclum de lechugas, maíz, aguacate y huevo 9,90€

Tomate rojo aliñado

con ajo, sal gorda y AOVE oro natura eco de la sierra Olivera 8,50€

Del mar

Chipirones

a la plancha con puntas de trigueros y habitas fritas sobre emulsión de pimientos asados 13,50€

Solomillo de atún

a la leña con guarnición de verduras y sal en escamas
14,90€

Paellas

a la leña, con alma alicantina

Paella

de arroz bomba de pollo coquelet y alcachofas con mahonesa al aroma de romero 26,00€

Paella

de arroz bomba de mariscos y pescado, sepia, congrio limpio, mejillones, gambas y gambón azafranado 26,00€

Paella

de tinta de calamar de mariscos y pescado, arroz bomba, sepia, mejillones, gambas y gambón 26,00€