

## Nuestros cócteles de aperitivo...

- KIR ROYAL: Licor de Cassis y cava
- Aperol spritz: Aperitivo Aperol, vino blanco, bitter de naranja y cava
- APPLE CUP: Manzana verde, menta, licor de manzana, lima, azúcar y top de cava

## Comenzamos compartiendo o no

- Caldo Gallego al estilo de mi aldea. ☒
- Sopa de pescado y marisco.
- Pate casero al brandy. ☒
- Anchoas de Santoña 12 unidades. ☒\*
- Anchoas marinadas y tomate chery confitados, aliñados con aceite virgen de albarquina. ☒
- Almejas a la marinera.
- Caviar de Wagyu, la mejor CECINA. ☒
- Tabla de quesos Europeos con algún "Cantagrullas". ☒\*
- Tabla de jamón ibérico de bellota. ☒\*
- Tomate, pimiento asado y tierra de aceituna negra. ☒
- Ensalada de jamón de pato, jamón ibérico, pasas y piñones al aroma de cilantro. ☒
- Ensaladilla rusa con espuma de mayonesa, huevos de mujol y ventresca. ☒
- Cebiche-sashimi de vieiras con pipirrana de mango y ají amarillo. ☒
- Salteado de verduras con salsa romescu. ☒\*
- Sardina ahumada con puré de aguacate y tomate cherry. ☒\*
- Empanada casera de sardinas con tomate y tomillo limón.
- Queso de cabra templado con confitura agrídulce de pimientos. ☒\*
- Pulpo a feira con aceite virgen de oliva extra. ☒
- Lacón con cachelos. ☒
- Morcilla de Wagyu (Kobe), distinta, te sorprenderá. ☒
- Buñuelos de bacalao crujientes con ali-oli de ajo asado.
- Croquetas de bacalao sobre cama de espinacas fritas.
- Foie al Pedro Ximenez con uvas pasas. ☒
- Servicio de pan.

## Del Mar

- Salmón en crema de arroz, falso caviar de soja, alga nori frita y huevos de pez volador. ☒
- Salteado de chipirones con cebolla roja y aceite de albahaca. ☒\*
- Ventresca de bonito fresco a la bilbaina. ☒
- Bacalao en costra de mayonesa de su pil-pil, sobre cama de espinacas con piñones y pasas. ☒
- Lubina salvaje a la pimienta de sechuan con salsa de vino tinto. ☒
- Rodaballo con ajada gallega. ☒
- Rape con chutney de zanahorias, puré de ajo negro y mahonesa de hierbas. ☒
- Tacos de merluza rebozados en tempura de cerveza de trigo. ☒
- Tatakí de atún rojo con salmorejo y encurtido de cebolletas. ☒\*

## Mariscos

- Consulte nuestra oferta de mariscos según mercado. ☒  
(Carabineros, gambones, gamba blanca, cigalas, etc.)

## Del Monte

- **ENTRECÔT DE LOMO DE WAGYU (300 - 350 gr).** ☒
- Hamburguesa de Wagyu con lechugas frescas, tomate asado y queso de oveja. ☒\*
- Secreto ibérico a la plancha con sal ahumada de encina. ☒
- Chuletillas de cabrito lechal con patatas. ☒
- Costillas de cerdo melosas con barbacoa oriental y jalea de manzana. ☒
- Salteado de presa ibérica con piña y mojo rojo. ☒
- Carrillera de ternera lacada con su jugo, puré de batata.
- Solomillo de vaca con mousse de foie y salsa de cerezas. ☒
- Pluma ibérica con tomate especiado, caviar de berenjena, queso de cabra caramelizada con salsa teriyaki. ☒
- Lomo bajo de vaca madurado en seco con patatas confitadas rellenas de duxselle de champiñón. ☒
- Paletilla de cabrito asado a baja temperatura. ☒

## Arroces

- Arroz con carabineros y gambones. ☒  
(Precio por persona mínimo 2 comensales)

- ☒ Sin gluten
- ☒\* Se puede elaborar sin gluten