

OCTUBRE-NOVIEMBRE

- * LOMO IBÉRICO (PRESA) DE BELLOTA D.O. GUIJUELO /18€
- * SALMOREJO CORDOBÉS, NIEVE DE QUESO DE CABRA Y
ESPUMA DE ALBAHACA / 5,5€
- * ENSALADILLA RUSA "LÚBORA" CON VENTRESCA Y
MOJAMA DE ATÚN /13,50€
- * TOMATE DE TEMPORADA ALIÑADO CON ACEITE AHUMADO
DE ENCINA / 9,5€
- * CRUJIENTE DE PAN SICILIANO CON ALMOGROTE Y CREMA
DE AGUACATE / 10,5€
- * CEVICHE DE GAMBÓN SOBRE PAN DE GAMBAS, HOJA DE
SISHO Y SALSA KIMUCHI /14,95€
- * ENSALADA DE SARDINA AHUMADA, BROTES TIERNOS,
TOMATES SECOS Y CREMA DE MASCARPONE / 12,95€
- * USUZUKURI DE PEZ LIMÓN ,ALIÑO DE SOJA Y CÍTRICOS Y
CREMA DE AJOS ASADOS / 15,50€
- * TARTAR DE ATÚN ROJO CON ALIOLI SUAVE, TRUFA Y BASE
DE AJO BLANCO DE COCO /18,50€
- * DESIERTO DE FOIE MI-CUIT DE PATO Y GELÉS DE
FRAMBUESA, MARACUYÁ Y VINO DULCE /14,50€
- * PAPAS CON MOJO PICÓN Y VERDE /6,95€
- * OREJITAS DE COCHINILLO CONFITADAS Y CRUJIENTES
CON SALSA BRAVA, LIMA Y CILANTRO /19,95€
- * GUISO DE GARBANZOS CON LANGOSTINOS AL AJILLO Y
AROMA AL FINO DE JEREZ /14,50€

*CROQUETAS DE "LO QUE NOS SALGA DE LOS FOGONES"/9,95€

*CHIPIRÓN DE POTERA A LA ANDALUZA , CREMA DE APIO, MOJO ROJO Y "OREJA DE MADERA" SALTEADA /18,50€

*LOMO DE CORVINA ASADA EN SALSA DE AZAFRÁN Y KALE CRUJIENTE / 15,95€

*LOMO DE BACALAO AL PIL-PIL DE RÚCULA Y ALGAS / 17,50€

*SIU-MAI DE SECRETO IBÉRICO ,SICHIMI Y SALSA DE SÉSAMO TOSTADO / 14,50€

*PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA ,LACTEO DE JAMÓN Y MIGAS CRUJIENTES / 18,95€

*PICAÑA DE VACA VIEJA EN TATAKI, CHIMICHURRI Y POLVO DE KIKOS / 16,95€

POSTRES

*LECHE CON GALLETAS / 7€

*TARTA DE MANZANA A NUESTRO ROLLO /7€

iva incluido

Pan y a.o.v.e. "GUADALIMAR" 1,8€

*de acuerdo al real decreto sobre alérgenos (**reglamento UE-nº116972011**) disponemos de dicha información. Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia comuníquelo al personal de sala.

