

NOVIEMBRE-DICIEMBRE

FRIOS

- * 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€

CALIENTES

- * PAPAS CON MOJO PICÓN Y VERDE /6,95€
- * 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€

- * CALLOS CON MUCHO MORRO (MEJORES CALLOS COMUNIDAD DE MADRID 2018) /13,95
- * 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 / 16,95€
- * 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€
- * CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA SOBRE CREMOSO DE ZANAHORIA /18,95€
- * 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€
- * TACOS MEXICANOS DE TUÉTANO ASADO CON MOLLEJAS DE CORDERO AL PX / 18,50€

POSTRES

- * LECHE CON GALLETAS / 7€
- * TARTA DE MANZANA A NUESTRO ROLLO /7€
- * TARTA CREMOSA DE QUESO CAMEMBERT /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.

