



ENSALADAS

- Hojas tiernas con Lengua curada de Ternera, Vinagreta de Queso de Cabra y Frutos Secos 14€
- Hojas tiernas con Buñuelos de Queso, Vinagreta de Pera y lascas de Grana Padano 16€
- Cogollos braseados con Pulpo a la plancha y vinagreta de Naranja 18€

CON HARINAS

- Croquetas de Cecina de Chivo con Pesto y Nuez (4 und.) 12€
- Buñuelos de Botillo y Queso de Cabra, Hoisin de Piquillos y Manzana (4 und.) 12€
- Tempura de Oreja de Cerdo con Alioli de Piparras 12€
- Huevos fritos con Calamar, Patatas fritas y Alioli de Tinta y Ajo negro 12€
- Bocadillo de Calamares con Cabeza de Cerdo y Mahonesa Cítrica 12€

Pan por comensal (1,20€)

Táper con bolsa 1€

HORARIO | 13:30/15:30 - 20:30/22:30
COMIDAS Y CENAS

ESCABECHES Y MARINADOS

- Puerros en escabeche con Lomo de Orza, Mostaza y Pipas..... 14€
- Alitas de Pollo con salsa agripicante, Sesamo y Cebolleta 12€
- Bacalao guisado sobre manitas de Cerdo deshuesadas 16€
- Tataky de Atún marinado con Aguacate y ensalada de Wakame 17€
- Raya en escabeche con Lima, pimienta Sichuan y Judía verde 18€
- Rulo de Rape marinado con fideos y curry Thai 20€

PLANCHA Y BARBACOA

- Mollejas de Cordero lechal con Puntillas sobre pencas de Acelga 20€
- Lomo de Vaca, Cebolla frita y pimientos de Padron entrecallaos 20€
- Corte de Buey con Mojos y Patata baby (Carne de Buey "El Capricho") 22€

BARRA DULCE

- Gofre y Chessecake 6€
- Tiramisú con Café, cremoso de Mascarpone, Plátano y Vainilla Bourbon 6€
- Brownie de Chocolate con Pistacho y helado 8€

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Aperitivo, dos entrantes, dos principales y postre 28€
(Pan, Agua y Vino de la Casa.) (FINES DE SEMANA Y FESTIVOS, RESTO DE DÍAS SÓLO BAJO RESERVA)

MENÚ DE MEDIODÍA

- Aperitivo, Entrante, Principal y Postre 18€
(Pan, Agua y Vino de la Casa.) (SÓLO EN SERVICIO DE COMIDAS X, J, V)

Precios con i.va incluido