

PIMIENTOS ROJOS ECOLÓGICOS

a la brasa, con sardina ahumada y terminados con AOVE

12

FLORES DE ALCACHOFAS

confitadas en AOVE, con mojo rojo canario y queso majorero (Fuerteventura)

4/UD

TACOS DE TUÉTANO CON HABITAS SERRANO ®

de Calahorra (La Rioja) confitadas en AOVE, con cebolla morada encurtida y cilantro

15

CARDO DE SERRANO ®

de Calahorra (la Rioja), salteado, con ajo blanco de anchoa y leche de coco

12

TARTAR DE ATÚN ROJO PETACA CHICO ®

de Barbate (Cadiz) con aguacate, mayonesa de wasabi, sésamo y nuestra receta de soja

15

SASHIMI DE ATÚN ROJO PETACA CHICO ®

de Barbate (Cadiz) al estilo Ricardo Sanz, con pan tumaca y nuestra soja

15

AGUACATE HASS

a la parrilla con pico de gallo, queso feta y vinagreta de lima

12

PUERROS BRASA

confitados en AOVE y terminados a la parrilla con salsa romescu

12

ARROZ DE CARABINEROS MOLINO ROCA ®

variedad bombita, con salsa americana y carabinero periquito

15

JAMON IBÉRICO DE BELLOTA D.O. JABUGO

(120gr) cortado a cuchillo, de la D.O. Jabugo (Huelva)

19

PULPO GALLEGO “SANTÉ”

a la brasa, con patata revolcona, torreznitos y chips de yuca

23

ATÚN ROJO PETACA CHICO ®

de Barbate (Cadiz), a la plancha, con salsa de miso japonés y alga wakame

19

CALAMAR DE POTERA MARROQUÍ (PARA 2)

(600gr) a la brasa y sus patitas fritas, con cremoso de piquillos y tierra de oliva negra

19 por persona

BACALAO SKREI

a la plancha con “chutney” agridulce de tomate y mayonesa de tinta de calamar

19

STEAK TARTAR “PEDRO LARUMBE”

de vaca vieja nacional, como nos enseñó el chef y acompañado con tostas

21

CHULETON DE VACA VIEJA MADURADA NACIONAL (PARA 2)

(1000gr) a la brasa, con tomates cherry horneados y patatas

26 por persona

SOLOMILLO DE VACA VIEJA DEL ENCINAR DE HUMIENTA ®

de cadera, estilo “saltao” peruano con patatas y salteado de verduras

19

ENTRAÑA DE VACA VIEJA

a la parrilla con chimichurri y patatas con mojo rojo

17

ABANICO IBERICO DE BELLOTA

de la D.O. Jabugo (Huelva) a la brasa, con cremoso de apionabo, demi-glacé y patatas

19