

PIMIENTOS ROJOS ECOLÓGICOS

variedad chocolate, a la brasa, con sardina ahumada y cebolla morada
17

(UD) FLORES DE ALCACHOFAS CON PAPADA JOSELITO®

confitadas en AOVE y terminadas con papada curada
5 por unidad

(UD) TACO MARIMONTE

carrillera guisada a fuego lento, gamba cristal, mayonesa de sus cabezas, lima y cilantro
6 por unidad

CARDO DE TUDELA

guisado, con velouté de jamón ibérico de bellota
16

PUERROS CONFITADOS

con salsa waldorf de yogurt, apio y manzana, terminados con purrusalda
16

CARPACCIO AHUMADO DE VACA

con su marinada, calabaza asada, pipas, ajetes y rabanitos
17

AGUACATE HASS

a la parrilla con pico de gallo, queso feta y gel de lima y cilantro
17

ARROZ CON LANGOSTINOS DE SANLÚCAR

el arroz de Molino Roca, con salsa americana y 2 piezas de langostino
19

JAMON IBÉRICO DE BELLOTA 100%

cortado a cuchillo, selección Julian Martín
25

CONSERVAS "ESCURÍS"

(120 gr.) ventresca de bonito de costera, con tomatitos escabechados
19

SUGERENCIAS FUERA DE CARTA

pregúntanos por los fuera de carta de esta semana
SM

CORVINA PLANCHA

con nuestra versión encebollada
20

BACALAO NORUEGO

a la plancha, con guiso de oreja y cochifrito
22

CHIPIRONES DE ANZUELO

plancha, con diferentes elaboraciones del maíz
21

PESCADO FUERA DE CARTA

pregúntanos sobre la captura del día
SM

STEAK TARTAR "SANTÉ"

de vaca Angus, acompañado con tostas de pan negro
23

CHULETA DE VACA VIEJA FRISONA (PARA 2) DISCARLUX®

(1000gr) a la brasa, madurada 40 días, con ensalada de rúcula
34 por persona

CODORNICES AHUMADAS

con sus carcasas, acompañados de zanahorias encurtidas y braseadas
19

BAVETTE DE VACA VIEJA DISCARLUX®

a la parrilla, con cogollos y coliflor ahumados
21

ABANICO DE BELLOTA JOSELITO®

a la brasa, con mole de carrilleras y pak choi
22