



PARA EMPEZAR

Gilda (ud.) 1,11	4,00
Anchoa mariposa del Cantábrico (ud.) 1	4,00
Anchoa del Cantábrico con mantequilla cruda (ud.) 1,2,3	4,50
Focaccia de Salmón ahumado (ud.) 1,2,3	6,00
Carpaccio de gamba roja de Palamós 11,12	19,00
Jamón Ibérico de bellota Arturo Sánchez (80 g)	25,00
Jamón Ibérico de bellota Arturo Sánchez 1/2 ración	15,00
Chacinería de ibéricos Arturo Sánchez: lomo, chorizo, salchichón	22,50
Cecina de vaca premium (90 g)	19,00
Tabla de quesos selectos (4 tipos de queso) 3,4	22,00
Tosta de papada ibérica templada 2	7,50
Tabla de salazones 1	19,00

Las conservas

Sardinillas en aceite de oliva 1	5,00
Navajas al natural 13	10,00
Mejillones en escabeche 11,13	8,00
Almeja blanca al natural 13	9,00
Chipirones rellenos de surimi de gulas 1,7,15	8,00

PARA CONTINUAR

Ensalada templada de berenjena con picadillo mediterráneo 3,11	12,00
Ensalada de tomate valenciano con capellanet 1,11	18,00
Burrata fresca de Puglia con tomate valenciano y pesto casero 3,4	20,00
Espárragos blancos de Navarra con salsa holandesa 3,5	18,00
Steak tartare tradicional 5,6,11	17,00
Terrina de Foie-gras micuit 3,5,11	18,00
Coca de aceite con cebolla, queso y sobrasada de Mallorca 2,3,11	15,00
Coca de aceite con verduras asadas y alcachofa 2,11	15,00
Gyozas caseras de cerdo al vapor (4 ud.) 2,7,8,11	13,00

Pan y Aove 2,50



POSTRES

Trufa de chocolate casera (ud.)	3	2,50
Milhoja de crema casera y frutos rojos	2,3,5,9	7,00
Lingote de Torrija con helado	2,3,5	7,00
Helado de cítricos	3,5	5,00
Helado de canela con crema de café espresso	3,5,10	6,00
Helado de almendra tostada con turrón de Jijona	3,4,5	6,00

1.Pescado; 2.Gluten; 3.Lácteos; 4.Frutos secos; 5.Huevos; 6.Mustaza;
7.Soja; 8.Sésamo; 9.Frutos rojos; 10.Cafeína; 11.Sulfitos