



PARA EMPEZAR

Gilda (ud.) 4, 12	4,00
Anchoa mariposa del Cantábrico Catalina (ud.) 4	6,00
Anchoa del Cantábrico Catalina con mantequilla cruda (ud.) 1, 4, 7	5,00
Anchoas con mantequilla y café Catalina octavillo (8 ud.) 1,4,7	12,50
Focaccia de Salmón ahumado (ud.) 1, 4, 7	6,00
Carpaccio de gamba roja de Palamós 2, 12	19,00
Navajas de las Islas Cíes en aceite de oliva (lata, 6/8 piezas) 14	21,00
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) 7, 8	22,00
Tosta de papada ibérica templada 1	7,50

Las conservas

Sardinillas en aceite de oliva 4	5,00
Navajas al natural 14	10,00
Mejillones en escabeche 12, 14	8,00
Almeja blanca al natural 14	9,00
Chipirones rellenos de surimi de gulas 4, 6, 14	8,00

PARA CONTINUAR

Ensalada de tomate valenciano con capellanet 4, 12	18,00
Burrata fresca de Puglia con tomate valenciano y pesto casero 7, 8	20,00
Steak tartare de solomillo de ternera 3, 10, 12	19,00
Terrina de Foie-gras micuit 3, 7, 12	18,00
Lomo de orza con tartar de tomate seco y pimiento del piquillo 12	15,00
Berenjenas a la parmesana 7, 12	12,00
Bocadillo rústico Vinorte 1, 7, 8	12,50
Coca de aceite con cebolla, queso y sobrasada de Mallorca 1, 7, 12	15,00
Coca de aceite con verduras asadas y alcachofa 1, 7, 12	15,00
Gyozas caseras de cerdo al vapor (4 ud.) 1, 6, 11, 12	14,00



POSTRES

Trufa de chocolate casera (ud.)	7	2,50
Milhoja de crema casera y frutos rojos	1, 3, 7	7,00
Lingote de Torrija con helado	1, 3, 7	7,00
Tarta de queso casera	1, 3, 7	7,00
Helado de canela con crema de café espresso	3, 7	6,00
Helado de almendra tostada con turrón de Jijona	3, 7, 8	6,00

ALÉRGENOS: 1:Gluten; 2:Crustáceos; 3:Huevos; 4:Pescado; 5:Cacahuetes; 6:Soja; 7:Lácteos; 8:Frutos con cáscara; 9:Apio; 10:Mostaza; 11:Sésamo; 12:Sulfitos; 13:Altramuces 14:Moluscos