



ACOMPARTIR

Jamón ibérico bellota 100% 5J de nuestra reserva particular

 Queso puro de oveja 100%

   Croquetas

  Pescado frito

Acedías de trasmallo

Salmonetes

Boquerón blanco

Sardinas malagueñas

Puntillitas de la Bahía de Cádiz

 Moluscos

Navajas a la plancha con limón

Coquina extra

Almejas al cura

Ortiguillas rebozadas

PLATOS

   Revuelto de almejas, espinacas y huevo

 Paté de ave

  Ensalada templada de pulpo, verduritas y salsa de mostaza antigua

  Huevo de campo con mousse de boletus edulis y trufa

Foie de oca braseado con compota de calabaza

 Brazuelo de lechazo de Burgos asado a la miel de romero con pasas de corinto y piñones

Chuletitas de lechazo de Burgos

Solomillo de vaca al ajo quemado

Magret de pato con higos confitados en su almíbar y balsámico Giuseppe Giusti

NUESTRAS TAPAS

 Salmorejo

Elaborado con tomates de temporada, AOVE y pan blanco

   Nuestras croquetas

Bechamel, carne de ternera y cerdo

  Charlota de calabacín

Capas de calabacín, verduras de temporada y una fina lámina de queso

  Yema sobre bizcocho de boletus (disponible opción sin gluten)

Yema a baja temperatura sobre bizcocho de boletus edulis y vino caramelizado

    Un cigarro para Bequer

Bechamel suave de tinta de calamar, choco y algas envueltas en pasta brick

  Costillas a la miel

Costillas de cerdo horneadas con miel de romero

  Foie mi-cuit de pato

Mi-cuit de pato artesanal sobre pan de naranja y gelatina de Amaretto

NUESTRAS TAPAS



Solomillo al cabrales

Solomillo de cerdo asado y salsa de cabrales

Solomillo al eneldo

Solomillo de cerdo asado con una salsa cremosa de eneldo



Carrillada ibérica

Carrillada ibérica estofada de forma tradicional

Sangre encebollada

Sangre de ave, cebolla y aceite de oliva virgen extra



Tataki de vaca con gominola de gengibre

Solomillo de vaca macerado y gominolas de gengibre



Strudel de verduras

Pastel de espinacas y salsa cremosa de verduras



Alcachofas con bacalao

Alcachofas navarras naturales salteadas con ajo frito y virutas de bacalao



Salmón curado en casa con emulsión de yogur y lima

Salmón curado en hierbas aromáticas servido con salsa de yogur y lima



Caballa asada

Lomo de caballa asada con periñaca de tomates



Pimiento verde relleno de merluza

Pimiento relleno de merluza confitada y salsa cremosa de marisco



Pescado frito

Salmonetes / Sardinitas malagueñas / Boquerón blanco / Acedias de trasmallo

POSTRES



Sokoa (pastel de origen vasco)

Crema pastelera, nata y un fondo de bizcocho y vino dulce



Tiramisú

Bizcocho bañado en café, con queso cremoso y cacao



Helado de queso viejo (disponible opción sin gluten)

Elaborado con varios tipos de queso y servido sobre crema de membrillo y salsa de bayas goji



Tarta de queso

Puding de quesos de oveja y salsa de frutos rojos



Tarta de chocolate y esencias de naranja

Crema de chocolate al 70% y una suave salsa de naranja



Carpaccio de piña con gengibre rosa y helado de coco

Finas láminas de piña caramelizadas maceradas con gengibre rosa y acompañadas con helado de coco



Dulce tres leches

Bizcocho bañado en leche de vaca, cabra y oveja



Gluten



Huevo



Lactosa



Soja



Sésamo



Apio



Mostaza



Sulfitos



Altramuces



Frutos secos



Cacahuete



Pescado



Moluscos



Crustáceos

