

Les presentamos las propuestas culinarias que Rubén ha preparado con todo su esmero y cariño. Esperamos que pase un rato agradable en nuestro Restaurante. Si desean algún menú degustación no duden en pedirlo ya que estamos a su entera disposición esperando complacerles.

Para picar

Jamón ibérico de bellota (100gr)	1\2racion	9.50€	16.80€
Selección de quesos	1\2racion	7.10€	12.00€
Anchoas en salazón con lima y balsámico	Unidad		2.00€
Lomos de sardinas gigantes ahumadas en aceite	Unidad		2.00€
Croquetas de jamón ibérico	Unidad		1.20€
Erizos de mar gratinados	Unidad		3.70€
El canelón de la abuela trufado	Unidad		3.90€
Terrina de foie gras, manzana y queso de cabra			14.00€
Ensalada de tomate “kumato”, habitas baby y ventresca de bonito			11.50€
Tabulé de tomates asados y lomititos de atún			9.80€
Calamar a la plancha con curry y lima			10.10€
Pulpo Rockero			11.50€
Langostinos al ajillo 2.1			10.50€
Ravioli de gamba roja y boletus edulis			14.80€
Carpaccio de roast beef, piquillos y aceitunas negras			9.80€

Servicio de pan 2.00€ p.p.
IVA no incluido

Arroces (solo los mediodías y dos arroces máximo por mesa completa)

Arroz meloso calamares y habas	12.90€
Arroz meloso de bogavante, pulpo y codornices	18.80€
Arroz meloso de verduras y trufa	11.30€
Arroz meloso de sepia, langostinos y alcachofas	12.90€
Arroz meloso de bacalao, coliflor y zamburiñas	14.00€

Platos

Pescado de lonja	14.95€
Bacalao sobre estofado de zamburiñas	15.50€
Solomillo de ternera al foie sobre tierra de boletus edulis	17.00€
Chuletón de buey trinchado	32.00€/kg
Presa de cerdo ibérico con salsa de jabugo	15.50€
Cochinillo confitado crujiente con miel de milflores	15.20€
Pierna de cordero lechal con patata a la manera tradicional	15.90€

Postres

Capuchino de queso, melocotones y cacao	4.50€
Coca mulla de calabaza, orejones y vainilla	5.50€
Tarta de manzana, chocolate y trufa	5.50€
Chocolate con avellanas y cuajada	4.50€
Sorbete de limón, martini, bergamota y jengibre	3.50€

Servicio de pan 2.00€ p.p.
IVA no incluido