

PARA PICAR

- Jamón ibérico D.O. Guijuelo
cortado a cuchillo
34 €
- Selección de quesos artesanos
andaluces con membrillo
17 €
- Nuestro remojón tradicional
de bacalao y naranja
18 €
- Puerros confitados y asado con
tocino San Pascual y romesco
16 €
- Croquetas caseras
de jamón ibérico
14 €



DE NUESTRA PARRILA DE CARBÓN DE ENCINA

CARNES

- Carré de cordero con Parmentier
y chalotas glaseadas 26 €
- Magret de pato con reducción de PX
y gajos de manzana salteados 24 €
- T-bone de cerdo San Pascual con
milhojas de patata y chimichurri 24 €
- Costilla de vaca a baja temperatura
lacada en su jugo con patata cachelo 25 €
- Chuleta de vaca madurada con
patatas y pimientos de Padrón 10 €/100 g

PESCADO

- Merluza asada con alboronía
y crema de carabinero 24 €
- Bacalao asado sobre sus callos
estofados 24 €
- Pescado de la lonja asado
con aceite de guindilla 8 €/100 g



ENTRANTES

- Ensalada de hojas, tallos y
hortalizas de nuestra huerta
12 €
- Lomo de bonito soasado con
aguacate de la Costa Tropical
a la brasa
23 €
- Alcachofa a la brasa con yema
frita y crujiente ibérico
24 €
- Crema de gallina con huevo
a baja temperatura, viera
a la parrilla y trufa
18 €
- Steak tartar de vaca del
Pazo Recimil con tuétano
y perfume de manzanilla
20 €



Nuestro pan artesano de levadura de cerveza ECO
y harina ECO molturada a la piedra 3,50 €

Postres

- Cremoso de chocolate con pan
y aceite de oliva virgen extra 8 €
- Piononos con helado de canela 8 €
- Torrija de brioche con salsa toffee
y helado de leche merengada 9 €
- Tartaleta de crema con frutos rojos
y helado de fresa 9 €
- Tarta de pistacho con helado
de leche de búfala 9 €