



ENTRANTES PARA COMPARTIR

DEGUSTACION DE QUESOS MEDITERRANEOS CON COMPOTAS CASERAS DE FRUTAS 15€

Mediterranean cheeses' sampling served with homemade fruits' compote

ENSALADILLA DE PULPO A LA GALLEGA 12€

Galician octopus salad

FOIE DE PATO CURADO CON COMPOTA DE HIGOS Y PAN TOSTADO 18,50€

Cured duck's foie with figs' compote and toast

DUO DE CROQUETAS DE JAMON IBERICO Y DE QUESO, MUY CREMOSAS!! 12€

Croquettes duo: Iberian ham's and cheese's... Creamy!!

**TOMATES DE LA TIERRA MACERADOS Y ASADOS, VENTRESCA AHUMADA 16€
Y BURRATINA DE ALBAHACA**

Ground tomatoes marinated and roasted, ventresca tuna and basil burrata

**CARPACCIO DE PRESA IBERICA, CRUJIENTES DE QUESO Y CREMA 17,50€
DE ALMENDRAS TOSTADAS**

Iberian pork's carpaccio, cheese crisps and fried almonds' cream

VERDURAS DE LA HUERTA A "MENUESTRA MANERA" 15€

Garden's veggies "Our Way"

TALLARINES DE CALAMAR A LA BRETONA CON PANCETA IBERICA 16,50€

Breton squid's linguine with Iberian bacon

NUESTROS ARROCES

RISOTTO DE PATO, PERA Y TRUFA 18€

Duck's risotto, pear and truffle

ARROZ DE CAMPO AL HORNO CON PRESA IBERICA Y BOLETUS 17€

Baked countryside rice with Iberian pork and boletus

ARROZ CALDOSO DEL CAPITAN (CARABINEROS, RAPE Y NAVAJAS) 19€

Captains rice in broth (lobster, monkfish and razor-shells)

ARROZ DE CALAMARES EN SU TINTA Y ALIOLI DE AJO NEGRO 16€

Rice with squid in its ink and black garlic mayonnaise



PRINCIPALES

RAPE CONFITADO CON BORRAJAS Y NUECES, GRATINADO CON BEARNESA DE MOSTAZA 18€
Monkfish confit with borage and walnuts, all grilled with mustard bearnaise sauce

PICANTON A LA BRAVA, LIGERAMENTE PICANTE CON SALSA PROVENZAL 17,50€
Spicy small chicken with provencal sauce

'BIRD BALLS' ALBONDIGAS DE FAISAN CON SALSA DE DATILES 18,50€
Pheasant's Bird Balls with dates sauce

COSTILLA DE VACA COCINADA 30 HORAS, DESHUESADA Y GLASEADA EN SU PROPIO JUGO 19€
Boneless and glazed slow baked beef's ribs

LOMO DE VACA (PARA DOS PERSONAS 500G) 36€
Beef tenderloin (500G tonshare between two people)

* PREGUNTANOS POR NUESTRAS GUARNICIONES
Ask about our side dishes

POSTRES

PERITAS CONFITADAS EN ROSADO Y RAS AL HANOUT CON CREMOSO DE QUESO 7,50€
Candied pears in Rosé and "Ras al Hanout" (mix of spices) with cheese cream

LARIOS SWEET CAKE 8,50€
(TARTA DE GALLETAS DULCES ESPECIADAS CON LAS NOTAS AROMATICAS DE LA FAMOSA GINEBRA CUBIERTA DE UNA CREMA DE GIN TONIC AL TE)
Biscuits cake with the famous gin's scent covered with a Gin&Tonic cream with a tea touch

FLAN DE QUESO BRIE CON CHANTILLY 7,50€
Brie cheese crème caramel

BROWNIE DE CHOCOLATE CON LECHE, HELADO DE VAINILLA Y FRUTOS DEL BOSQUE 8,50€
Brownie with vanilla ice cream and red berries

10 % IVA INCLUIDO

SERVICIO DE MESA 2,50 P/P

Tiene a su disposición información sobre alergias e intolerancias alimentarias
Todos nuestros pescados han sido previamente congelados por su seguridad

10% VAT INCLUDED

COVER CHARGE 2,50 P/P

You have available information about food allergies and intolerances
All our fish have been previously frozen for your safety