

Entrantes frios

Escalibada con anchoas del cantábrico	7.90
Esqueixada de bacalao con olivas de Aragón	8.75
Ensalada de queso de cabra crujiente con flores del pensamiento	8.50
Tabla de embutidos ibéricos Jamón ,chorizo, fuet ,lomo y salchichón	8.50
Tabla de quesos artesanos Semi, seco, cremoso, ediazabal, azul y parma	12.90
Salmón marinado al eneldo con perfume de pastis	8.75
Ensalada “especial del Cheff” Tomate, olivas, espárragos, atún, huevo, salmón marinado, cebolla y maíz.	2.50
Tomate natural con ventresca de bonito	8.20
Mosaico de verduras a la brasa Pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, berenjena, patata, tomate, alcachofa, espárragos y champiñones.	7.50
Endivias al roquefort con nueces y reducción de balsámico	8.10
Ensalada de habitas con vinagreta de trufos de la huerta	7.10
Jamon de jabugo al corte	18.00
Ensalada verde	6.50

Entrantes calientes

Caracoles a la llauna	10.20
Salteado de ceps con butifarra negra y ajetes	8.90
Cazuelita del pescador Gambitas, angulas y cuerpo de bogavante	8.75
Croquetas de bacalao caseras (8 unidades)	5.75
Croquetas de jamón de la casa (6 unidades)	5.90
Macarrones a la napolitana	7.50