



PICOTEO

Nuestras Papas Aliñas con Melva Canutera y Cebolla Roja

“Melva Canutera” Frigate with Potato Salad and Red Onion

4 €



Ensaladilla de la Casa con Caballa, Alioli de Ajo Negro, Piparra, Oliva y Cebollino

Russian Salad with Mackerel, Black Garlic Mayo, Basque Chili Pepper, Olives and Chives

4 €



Anchoas con Mantequilla Ahumada con Regañá (2 /4 und)

Anchovies with Smoked Butter (4 unit)

9 €



Mejillones en Escabeche con Ajo Blanco de Anacardo, Ajilimójili de Jugo de su Escabeche y Lima Keffir en Juliana

Mussels in Pickled sauce with white garlic and cashew, pickled mussel juice ajilimójili and julienned kaffir lime.

9 €



Queso Payoyo Semicurado Mermelada de Moscatel Nueces y Pasas

“Payoyo” Cheese with Moscatel Jam, Walnuts and Raisins

12 €





Carpaccio de Solomillo de Retinto con Lascas de Queso Payoyo, Reducción de Vermut y Vinagreta de Naranja

Sirloin Carpaccio with "Payoyo" Cheese, Lamb's Lettuce and Red Wine Reduction

12 €



Tortilla Vaga con Patatas, Camarones y Mayonesa de Kimchi

Lazy Omelette With Potatoes, Shrimps and Kimchi Mayo

10.00 €



NUESTROS PLATOS DE VERDURAS

Ensalada Payoya con Queso, Nueces, Manzana, Pasas, Sésamo, Reducción de PX y Vinagreta de Mostaza y Miel (opción )

"Payoyo" Salad with Payoyo Cheese, Walnuts, Apple, Raisins, Sesame Seeds, Pedro Ximenez Sauce, and Honey and Mustard Dressing

11 €



Verduras al Wok con Muhammara 

y Oxigarum (Mezcla de Garum y Vinagre de Jerez)

Vegetable Wok with Muhammara (red pepper and walnut) and Oxigarum (Sea vinegar)

10 €





NUESTROS PLATOS DE ATÚN

Albóndigas de Atún con Salsa de Tomate Casero al Oloroso (6 und.)

Tuna Meatballs with Oloroso Wine Tomato Sauce (6 unit)

9 €



Barriga de Atún Encebollado con Patatas

Tuna Belly in an Onion Stew with Onion and Baked Potato

10 €



Atún Pibil con Huevo Pochado en Torta de Inés Rosales

Pibil Tuna Tuna With Poché Egg In Inés Rosales Sweet Olive Oil "Tortas"

12 €



Atún Rojo Marinado con Crema de Canónigos y Almendra Tostada

Marinated Tuna with Lamb's Lettuce Cream and Toasted Almond Cream.

15 €





NUESTROS PLATOS DE CARNES

Carrillada Ibérica con Parmentier de Calabaza

Iberian pork Cheeks with Pumkin Parmentier

10 €



Filete de Abanico de Cerdo Ibérico macerado en Kimchi

Fan-Shaped Marinated Pork in kimchi with Chips

14 €



Entrecot de Vaca 370 gr. Madurada 45 días

45-day Matured Beef Entrecôte 400 gr. with Fried Potatoes

32 €

Todas las carnes se sirven con patatas fritas



NUESTROS POSTRES CASEROS

Bizcocho de Clementina con Almíbar de Naranja

Clementine Sponge with Orange Syrup

6.5 €



Tarta de Queso con Gel de limón

Cheesecake with Lemon Gel

6.5 €



Tarta de Chocolate con Fruto Rojo

Chocolate cake with Berries Chutney

6.5 €



Cesta de Pan y Picos 1.50 €