

# CARTA DE VERANO

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

*con carpacho de tomate*

---

TIMBAL DE IBÉRICOS

*surtido de chacinas y queso*

---

HUEVOS ROTOS

*con crujiente de jamón*

---

BRAZO DE PULPO

*a la parrilla gallega*

---

CAZÓN GADITANO

*en adobo casero*

---

QUESO DE ROMERO

*curado de oveja*

---

CROQUETAS DE PRINGÁ

*con carne de cocido madrileño*

---

FOIE DE LAS LANDAS

*micuit al aroma de PX*

---

ZAMBURIÑAS GRATINADAS

*con picada de ibéricos*

---

ANCHOAS DE SANTOÑA

*con tomate y piparra*

---

## ENSALADAS, VERDURAS Y SOPAS

ENSALADA DE PIMIENTOS

*asados con ventresca y aceituna*

---

ENSALADA DE XOUBAS

*del cantábrico ahumadas*

---

ENSALADA DE QUESO

*de burrata y pesto*

---

PARRILLADA DE VERDURAS

*con salsa romescu*

---

SALPICÓN

*de rape y bogavante*

---

SALMOREJO CORDOBÉS

*con huevo y jamón ibérico*

---

AJO BLANCO

*con bacalao y tartar de tomate*

# PLATOS INFANTILES

## ESPAGUETIS CON TOMATE

*y queso rallado*

## ESCALOPE DE TERNERA

*con patata frita*

## FINQUERS DE POLLO

*con salsa BBQ y patata frita*

## NUESTRAS CARNES

### LÁMINAS DE CARNE ROJA

*1 kg para dos personas*

---

### SOLOMILLO DE VACUNO

*con patata frita*

---

### ENTRECOTTE DE CARNE ROJA

*fileteado con patata*

---

### CHULETAS DE CORDERO

*lechales fritas al ajo*

---

### CANELONES

*de rabo de toro*

## ... Y NUESTROS PESCADOS

### MERLUZA DE PINCHO

*a la ondarresa*

---

### BACALAO

*al horno con verduras*

---

### TARTAR DE SALMON

*con huevas y aguacate*

---

### RODABALLO

*al horno con ajada*

---

*Secos, melosos ó caldosos*

---

DE BOGAVANTE Y ALMEJAS

---

DE LA HUERTA

*con pulpo y calamar*

---

FIDEUÁ TRADICIONAL

---

CON ALMEJAS Y VIEIRAS

---

DE BOLETUS Y FOIE

---

NEGRO CON SEPIA

---

PELAO

*con gamba y txipirones*

---

DE RAPE Y ALMEJAS

---

DE TXIPIRONES Y CARABINEROS

---

DE PERDÍZ Y SETAS

---

*Arroz mínimo para 2 personas acompañados  
de salsa Alí-Olí*