



*La naturaleza nos sugiere lo mejor de la temporada,
de nuestros mercados nos llegan sus mejores viandas,
hierbas frescas, pescados tersos y brillantes, salsas
suculentas, caldos profundos y delicados, preparado
siempre con el máximo respeto y humildad
¡Bienvenidos a nuestra casa!*

PARA IR EMPEZANDO ...

Jamón ibérico de 100% bellota Jabugo D.O.P. 25,00 €

Nuestra selección de quesos de la 21,00 €
sierra de Cádiz con panal de miel

Terrina de foie, praliné de piñones 18,00 €
y jalea de maracuyá

Carpaccio de vaca curada en casa, 24,00 €
yema confitada, lascas de queso y rúcula

Matrimonio de anchoas con alboronía 12,00 €
y alioli sobre pan de cristal

Tomates aliñados del huerto 16,00 €
con sardina ahumada y aromas fenólicos

... COMPARTIR ES VIVIR ...

Zamburiñas con mojo de coriandro 16,00 €

Dados de merluza en tempura 16,00 €
con salsa tártara

Puerros a la brasa con majado 14,00 €
de verduras asadas y avellanas

Huevo a baja temperatura, 16,00 €
patata rota y néctar de morrón

Raviolis de rabo estofado 20,00 €
con parmentier de payoyo

...LO MEJOR DE LAS LONJAS DE NORTE A SUR...

Vieiras salteadas con verduritas 24,00 €
de invierno y crema de jengibre

Pulpo a la brasa, crema de 24,00 €
huevos rotos y tomate seco

Merluza asada con pochas 25,00 €
en salsa verde y berberechos

Lubina al horno, pure de tubérculos 28,00 €
y jugo de setas al vinagre de Jerez

...ENTRE SARMIENTOS Y ASADOS A FUEGO LENTO...

Arroz meloso de pato y foie con setas 23,00 €

Solomillo de vaca al sarmiento 25,00 €
con milhojas de ibérico y demi glace

Cochinillo asado y deshuesado con 24,00 €
espuma de manzana y hojas picantes

Presa ibérica braseada y chalotas 23,00 €
glaseadas con crema de calabaza y naranja

Pan artesano y servicio 3,00 €

* Todos los precios iva incluido.

*Carta de alérgenos disponible. Solicítela a nuestro personal.