

TAPAS

Ensaladilla de Gambas		4,50€
Gazpacho Salmorejado con Huevo y Jamón		5,70€
Mousse de Espárragos Blancos		5,70€
Sashimi de Atún Rojo, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole		7,50€
Torrija de Morcilla de Arroz y Miel		4,50€
Alcaucil Relleno de Crema de Queso Payoyo		5,70€
Hamburguesita de Gambas al Ajillo		7,50€
Tronco de pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-Oli		7,50€
Hígado Fresco de Pato al Pedro Ximénez		7,50€
Caballito de Jamón con Huevo de Codorniz		5,70€

TAPAS Y RACIONES

TAPA RACIÓN

Jamón Ibérico de Bellota		26,50€
Lomito Serrano de Bellota	5,70€	22,50€
Terna de Quesos (Cabra Payoya, Oveja del Roncal y Stilton)	5,70€	17,00€
Buñuelitos de Tortilla de "Papas"	4,50€	15,50€
San Jacobito Casero, Unidad		9,80€
Croquetitas de Jamón	4,50€	16,00€
Croquetas de Cola de Toro	5,70€	18,00€
Calamares Fritos	5,70€	19,00€
Huevas Fritas	5,70€	19,00€
Taquitos de Bacalao Fritos	5,70€	19,00€
Albondiguillas de Zamburriñas y Gambas sobre Salsa de Calabacines	5,70€	20,00€
Preña Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente	7,50€	22,50€
Solomillo "Señor Marqués" (en medallones fritos con aceite y ajitos)	9,00€	27,00€
Guiso de Cola de Toro "Sevillana"	11,50€	23,00€

RACIONES

Carpacho de Buey con Canónigos, Queso y Nueces	21,00€
Ensalada de Tomates Ecológicos, Flor de Alcachofa y Ventresca Pez de espada escabechada	22,00€
Caviar ecológico de Riofrío, 15 grs	52,50€
Gambas Blancas al Limón, 200grs	39,00€
Caballa Marinada con Fondo de Ajo Blanco	18,00€
Salteado de Carabineros y Vieiras (precio por persona)	32,00€
Tuna Tartar al estilo del Steak (Salvaje -60°)	24,50€
Parrillada de verduras naturales	15,50€
Descargamento de Atún rojo Trinchado, Tomate Rallado y Brotes de Soja Fritos (Salvaje -60°)	25,50€
Ventresca Atún Rojo, Berenjenas Esparragadas y Emulsión de Sherry (Salvaje -60°)	27,50€
Lomo de Vaca Rubia Gallega (300 grs)	28,00€
Chuleta de Solomillo de Vaca	28,00€
Chuleta de Vaca Frisona (madurada 30 días, 800 grs)	69,00€
Chuletitas de Cordero Lechal (fritas con ajo y Vino, 8 unidades)	27,20€

Pregunte por nuestras tapas de día a nuestro camarero



Pescado



Apio



Cacahuets



Crustáceos



Dióxido de azufre y sulfitos



Frutos de cáscara



Contiene gluten



Granos de sésamo



Huevos



Lácteos



Moluscos



Mostaza



Soja