

## Menú Degustación (mesa completa)

Minicroquetas de marisco

\*

Tomate rosa con ventresca de atún escabechada

\*

Zamburiñas gallegas en gratén

\*

Vichyssoise, caviar y huevo

\*

Tartar de atún rojo de la almadraba de Barbate

\*

Costilla de palo glaseada  
con reducción de ron de caña y puente nuevo

\*

Sorbete de cereza y naranja

### De Postre

Millefeuille caramelizado de crema  
con frutas del bosque

Precio por persona: 80,00 € IVA incluido

Bebidas no incluidas

**DE ENTRADA**

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	28.50
PAN LIGERO CRUJIENTE CON TOMATE NATURAL Y OLIVA VIRGEN EXTRA	3.50
CAVIAR OSETRA (30 G.)	95.00
ENSALADILLA RUSA LA MÁQUINA	12.80
CARPACCIO DE GAMBA ROJA	25.00
CROQUETAS DE MARISCO (6 UD.). Crujientes croquetas de suave bechamel y gamba roja.	15.00
CALAMARES DE POTERA FRITOS CON MAYONESA DE LIMA	18.50
PULPO A LA BRASA CON ESPUMA DE PATATA	25.00

**DE LA COSTA**

TRILOGÍA DE OSTRAS (2 UD. DE CADA). Ostra plana gallega, ostra Fine Claire nº 3 y ostra Utah Beach nº 3 de Normandía.	24.00
VIEIRA DE LA RÍA GRATINADA A LA GALLEGA	13.50
NAVAJAS DE LA RÍA A LA PLANCHA	18.00
ZAMBURIÑAS GALLEGAS EN GRATÉN DE CEBOLLITA E IBÉRICO	17.00
GAMBA BLANCA CRISTAL hervida o a la plancha (100 G.)	15.50

**DEL HUERTO**

VICHYSOISE, CAVIAR Y HUEVO. Plato Solidario* 	16.50
SALMOREJO DE TOMATES ASADOS CON TEXTURAS DE IBÉRICO	12.50
BURRATINA CON RÚCULA Y ALIÑO DE TRUFA	16.50
TOMATE ROSA CON VENTRESCA DE ATÚN ESCABECHADA EN CASA	18.00
TRILOGÍA DE ALCACHOFAS. Con flor de sal y AOVE, con anchoa y con yema de huevo confitada en aceite.	14.50

Pan y aperitivos: 2,75 €

\* Cada vez que pida este plato, donaremos un euro a la Fundación Querer. 

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

**PASTA Y HUEVOS**

LASAÑA SUAVE DE BUEY, FOIE Y SETAS	18.00
TORTILLA CREMOSA DE FOIE Y COLMENILLAS	20.50
BRILLANTE FRITO AL AJILLO. Carabineros con huevos fritos al estilo de Formentera.	22.00

**DE NUESTROS MARES**

TARTAR DE ATÚN ROJO DE LA ALMADRABA DE BARBATE	26.00
VENTRESCA DE ATÚN ROJO CON BILBAÍNA DE PIQUILLO	34.00
RODABALLO SALVAJE A LA PLANCHA	35.00
LENGUADO DEL CANTÁBRICO A LA PLANCHA	29.00
LUBINA DEL ATLÁNTICO ASADA (2 personas). Por persona	26.00
RAPE A LA BRASA (2 personas). Por persona	28.00

**DEL CAMPO**

CHULETITAS DE LECHAL	22.50
ALBÓNDIGAS DE PRESA IBÉRICA	18.00
COSTILLA DE PALO DE VACUNO GLASEADA	24.00
STEAK TÁRTARO DE LOMO Y SOLOMILLO	24.00
SOLOMILLO DE VACA DE DEHESA. A la plancha o en salsa de pimienta rosa.	29.00
LOMO BAJO DE RAZA SIMMENTAL. A la plancha (400 g.)	32.00
RIB EYE STEAK (2 personas). Por persona	34.00

Todos nuestros pescados para consumir en crudo han sido previamente ultracongelados durante al menos 72 horas

IVA Incluido