



Aperitivos

- ◆ Caviar de Riofrío tradicional 30gr
- ◆ Caviar de Riofrío tradicional 50gr
- ◆ Ravioli de melón foie caramelizado 2uds
- ◆ Anchoas del Cantabrico XXL 6uds



Para compartir

- ◆ Jamón Ibérico de Jabugo
- ◆ Queso curado de oveja
- ◆ Patatas bravas y ali oli
- ◆ Croquetas caseras



Ensaladas

- ◆ Ensalada de mango
Con piña, queso mozzarella y aguacate
- ◆ Ensalada de la casa
- ◆ Gazpacho andaluz
- ◆ Salmorejo Cordobes (huevo duro, jamón y melva)
- ◆ Rícula
Con peras, endivias, queso azul, nueces y vinagreta de pera



Panes artesanos

- ◆ Pan de cristal con tomate rallado
- ◆ Cesta de minipanes gourmet 6uds
- ◆ Pan chapata



Platos con huevos camperos gallegos

- ◆ Tortilla de patatas poco cuajada
- ◆ Huevos rotos con jamón y trufa





Platos tradicionales

- ◆ *Couscous de verduras*
- ◆ *Raviolis de espinacas con salsa de salmón*
- ◆ *Tagliatelle de pasta fresca con boletus, trufa y nueces*
- ◆ *Pollo al curry con arroz salvaje*
- ◆ *Filete milanesa*
- ◆ *Rabo de toro*



Pescados

- ◆ *Bacalao*
Confitado con crema de piquillos y cebolla caramelizada
- ◆ *Lomo de salmón a la plancha*
- ◆ *Vieiras asadas*
Con risotto de hortalizas y calamar



Carnes

- ◆ *Hamburguesa de vaca*
Rucula, tomate, cebolla confitada y queso cheddar
- ◆ *Solomillo de buey*
- ◆ *Secreto Ibérico con patatas*
- ◆ *Costillas de cerdo*
Al horno con salsa barbacoa



Alergenos

