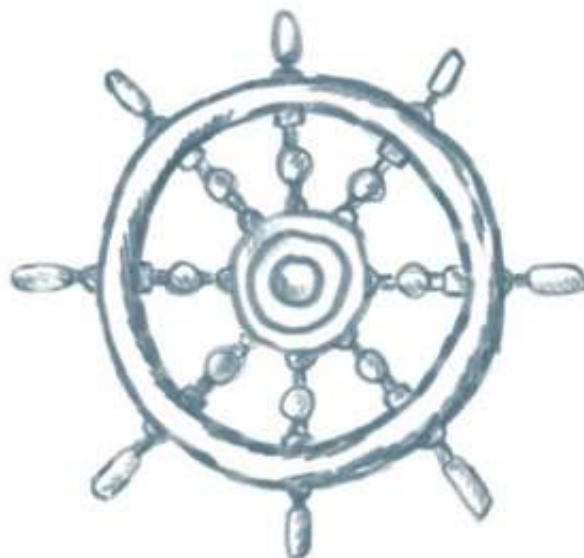


ENTRANTES

Selección de tomates	14€
Selección de tomates con bonito	18€
Salmorejo	11€
Ratatouille con espuma de tomate a la italiana	14€
Croquetas de cabrito	2,90€/Ud.
Ensaladilla rusa de gambas y pimiento asado	16€
Flor de calabacín a la carbonara	15€
Ceviche ahumado de lecha	14€



PESCADOS

Quisquillas maceradas con ajoblanco líquido	29€
Rodaballo con salsa de cítricos	25€
Lecha a la beurre blanc de hinojo	24€
Salmonetes curados con base de gazpacho	23€
Marraná de jibia	17€
Calamar en aceite	21€
Gamba roja de Garrucha	S/P

CARNES

Paletilla de cabrito glaseado con toffe de miso	29€
Chuletillas de nuestra ganadería ecológica	29€
Presa ibérica con salsa de orejones	23€
Entrecot Okeland (Lurra AA, 400gr)	32€

ARROCES (Precio por persona)

Arroz de cabrito con sabor a Genoveses	20€
Arroz con carrillera de vino tinto con alioli de ajo asado	22€
Arroz negro	22€
Arroz con bogavante (Nº pares)	27€

POSTRE

Tarta de queso tradicional	6€
Panna Cotta "Piña colada"	6€
Con leche de coco, piña asada y almibar de ron (vegano)	
Fresas maceradas con helado de leche merengada	7€
(Opción sin helado para veganos)	
Dulce corazón de chocolate	7€

Pan y aperitivo incluido: 1,50€

