

ENTRANTES

- Selección de tomates de nuestra huerta  14€
Con polvo de aceituna y aceite perfumado de perejil.
- Ensalada "tropical" de langostino     16€
Con aguacate, sésamo y vinagreta de "passion fruit".
- Ensalada de burrata    15€
Con tomate cherry y pesto casero.
- Milhojas de verdura   15€
Con queso de cabra y reducción de vinagre blasámico.
Elegible sin queso para opción vegana.

PASTA

- Macarrones "El Sotillo"    14€
Con ragú de cabrito al ajillo de los Genoveses
- Spaguetti "frutos del mar"     16€
Con salsa romescu.

DELICIAS DEL MAR

- Lubina al horno  25€
- Calamar en sus versiones  19€
- Salmonetes  21€

(Todos acompañados de su guarnición del día)

EL SABOR DE LA TIERRA

- Paletilla de cabrito con Demi-glaze ron, miel y mostaza     14€
- Abanico de chuletas con Demi-glaze de café     22€
- Presa ibérica con salsa orejones   23€
- Entrecot a la pimienta verde   32€

TENTACIONES

- Brownie    6€
Servido caliente y con mermelada de naranja casera.
- Tarta de pistacho y coco    6€
- Lemon Pie    6€
Tarta casera de limón custard y merengue.

Pan y aperitivo incluido: 1,50€