

## **INGREDIENTES ALÉRGICOS A TENER EN CUENTA**

1. Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, kamut y productos derivados
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevo y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos secos: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas y pistachos
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo
12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos

**Muchos de los ingredientes se pueden modificar si usted sufre alguna intolerancia alimenticia**

## ***ENTRANTES FRÍOS***

Jamón Ibérico de Bellota Diego López	½ 16,00€	25,00€
(7) Queso manchego curado en manteca		1,5€ /cuña
(7) Tabla de Quesos Nacionales e internacionales		6,6€/pax
(1-4-8) Sardina del Sur en vinagre con ajo blanco y toque de cítricos		4,5ud
(4-8) Sardina ahumada con tabulé de quinoa roja y curry verde		5/ud
(4) Anchoa del cantábrico en mariposa con pan de cristal		4,5/ud
(12) Foie casero con Trufa	½ 13,50€	20,00€
(1-12) Gazpacho Andaluz (Temporada)		6,50
(3-4-7) Pastel de bonito al aroma de albahaca	½ 9,50€	14,00€
(3-12 ) Steak tartar de solomillo de ternera		25,00€
(4-7)Canelón de aguacate con ricota y anguila ahumada	½ 11	16,00€

## ***ENTRANTES CALIENTES***

(1-3-7) Croquetas caseras de cocido		2,2€/ud
(1-2-3-7) Croquetas caseras de langostino con trufa		2,2€/ud
(1-3-4-7) Buñuelos de bacalao con mahonesa de yuzu y chile		2,50 /ud
(1-8-12) Tosta de hígado de pato plancha con pistacho, cebolla confitada y jamón ibérico		7,5€/pax
(1-2-3-10) Tempura de langostino tigre con mahonesa japonesa	½ 9,5	14,00€
(3-4) Pata de pulpo horneada con alioli suave de pimentón y patata		19,00€
(4-6) Manita de cerdo deshuesada con chipirón y jamón		7,5€/pax
(7) Lasaña de calabaza con judía verde y crema de champiñón		12,50€
(1-6) Gyozas rellenas de carne y crujiente de oreja de cerdo y salsa hoisin (6 unidades)		15,00€
(4-1-2) Chipirón fresco a la plancha con cebolla caramelizada con pasas		Precio según mercado

Contaremos según temporada con sugerencias fuera de carta

### ***E SALADAS***

**( 7 -12)Ensalada de burrata con jamón ahumado  
y tomates cherrys horneados. 16,50( 12,50)**

Con un aliño de ajo tostados, aceite de oliva virgen extra y vinagre de modena

**(12)Ensalada de perdiz en escabeche**

Lechuga, zanahoria, tomate pelado, perdiz escabechada desmigada **17,00(13,00)**

**4-12) Ensalada de Ventresca de bonito 14,00 (½10,00)**

Lechuga, zanahoria, huevo cocido, endivia, tomate y ventresca

**(8-12) Ensalada Azabache con viruta de foie y rúcula 15,00 (½ 11,50)**

Lechugas variadas, rúcula tomate cherry,  
foie casero con trufa, caramelo con piñones y pasas

**(1-3-10) Ensalada Templada de pollo con miel y mostaza 14,00 (½ 10,00)**

Lechuga variada, tomate cherry, cebolla, queso parmesano  
,pechuga de pollo plancha, pan frito, salsa de miel y mostaza

## ***PIZZAS***

<b>(1-7) Azabache:</b> Bacon, doble de champiñón, cebolla	14,00
<b>(1-4-7) Especial:</b> York, alcachofas, salami, champiñón, cebolla y atún	14,00
<b>(1-7) Quesos:</b> Roquefort, finas hierbas, brie, manchego y provolone	14,50
<b>(1-4-7) Mixta:</b> York, pimienta, atún, cebolla, tomate natural	14,00
<b>(1-7) Carbonara:</b> Bacon, salsa carbonara y champiñón	14,50
<b>(1-7) Huerta:</b> Calabacín, berenjena, champiñón, espárragos y tomate	14,50
<b>(1-7) Rústica:</b> chorizo, salchichón, lomo embuchado y tomate	14,00
<b>(1-4-7) Vulcano:</b> Anchoas, ajo, guindilla, pimienta	14,00
<b>(1-7) Ternera:</b> Ternera, cebolla, tomate natural y pimienta	14,50
<b>(1-7) Barbacoa:</b> Bacon, carne picada con salsa barbacoa y cebolla	14,00
<b>(1-3-7) Micológica:</b> setas variadas, jamón serrano y huevo	14,50
<b>(1-4-7) Mediterránea:</b> Anchoas, mozzarella de búfala, tomate y aceitunas	14,50
<b>(1-7) Finas Hierbas:</b> Bacon, cebolla, pimienta, tomate y finas hierbas	14,00

<b>(1-4-7) Salmón Ahumado</b>	14,50
<b>(1-2- 7) Lardó:</b> Panceta curada en pimienta, piquillo de lodosa, champiñón , cebolla y gambas	14,50
<b>(1-2- 7) Tumaca:</b> Tomate Natural con ajo, aceite y pimienta, provolone, champiñón , jamón serrano y huevo	14,50
<b>(1-7) Norte:</b> Provolone, cecina de león, piquillo de lodosa, cebolla confitada y rúcula	14,50

## **ARR O CES**

(4-2-14) Arroz Abanda	13,50€
(4-2-14) Arroz negro	13,50€
(4-2-14) Arroz de Carabineros y Almejas	25,00€
(4-2-14) Arroz del Señorito (marisco y pescado todo pelado)	17,50€
(4-2) Arroz con chipirones, trigueros y gambas	15,00€
(4-2) Arroz Meloso de gamba roja	18,50€
Arroz Caldoso de pollo Campero	15,00€
Arroz de Presa Ibérica de bellota con setas variadas	17,00€
Arroz de verduras	13,50€
(1) Gazpachos manchegos	14,00€
(7-12) Risotto de setas	14,00€
Arroz al horno (morcilla, garbanzos, patata, costillas de cerdo, tomate natural)	15,00€

## ***PESCADOS***

(2-4-12) Rodaballo refrito con almejas	20,00€
(1-4-12) Rodaballo Horno	20,00€
(4-12) Corvina a la plancha	17,50€
(4-2-3) Bacalao gratinado con alioli suave	17,50€
(4 ) Lubina salvaje con verduras y salsa de yuzu	20,00€

## ***CARNES***

Solomillo de ternera a la parrilla	24,00€
Entrecot de ternera parrilla	20,00€
Entrecot de Ternera Angus parrilla (250 gr. aprox.)	28,00€
Chuleta t-bone de vaca premium macerada 60 días (1 kg. aprox.)	65,00/kg
Presa Ibérica de bellota a la parrilla	22,00€
Cochinillo confitado a baja temperatura	25,00€

**I.V.A. INCLUIDO (10%)**



## POSTRES CASEROS

<b>Tarta de manzana</b>	5,50€
(Huevo, gluten, lácteos)	
<b>Mil hojas de hojaldre con crema de vainilla y chocolate blanco</b>	6,00€
(Gluten, huevo y lácteos)	
<b>Texturas de chocolate</b>	5,50€
(Huevo, lácteos, sulfitos) GLUTÉN	
<b>Natillas de caramelo con isla flotante</b>	4,50€
(Huevo, lácteos)	
<b>Tarta de queso</b>	5,00€
(Lácteos, huevo, gluten)	
<b>Degustación de helados caseros</b>	5,50€
(Lácteos)	

**Higos confitados con helado de mascarpone** 5,00€

(Lácteos, huevo)

**Coulant de chocolate** 5,00€

(Gluten, huevo, lácteos)

**Crema catalana** 4,50€

(Huevo, lácteos)

**Tiramisú** 5,00€

(Lácteos, huevo, sulfitos)

**Torrija de pan brioche con crema inglesa** 6,50€

(Lácteos, huevo, gluten)

**Piña natural** 4,00€

***I.V.A. INCLUIDO***

***SORBETES***

***Sorbete de Mojito 5,0€***

***Sorbete de Mandarina 5,0€***

***(Lácteos)***

***Sorbete de Limón 5,0€***

***(Lácteos)***

***Sorbete de Manzana verde 5,0€***

***(Lácteos)***

***COPAS VINOS DULCES***

<b><i>Casta Diva cosecha miel; (Alicante) Moscatel</i></b>	<b><i>6.00€</i></b>
<b><i>Recondita Armonia;(Alicante) Monastrell</i></b>	<b><i>6.00€</i></b>
<b><i>Mr. Moscatel; (Málaga)</i></b>	<b><i>6.00€</i></b>
<b><i>Callejuela;San lucar de Barrameda Px</i></b>	<b><i>4.50€</i></b>
<b><i>Vivanco dulce de invierno; (Rioja) tempranillo, graciano garnacha y mazuelo</i></b>	<b><i>6.50€</i></b>
<b><i>Chateau prost; sauternes (Francia ) Semillón y Sauvignon Blanc</i></b>	<b><i>5.50€</i></b>
<b><i>Grand tokaji Aszú 5 Puttonyos; (Hungría)</i></b>	<b><i>7.50€</i></b>
<b><i>Van Zellers; (Portugal) Oporto Tawny</i></b>	<b><i>4.00€</i></b>
<b><i>Pilliteri ice wine; ( Canadá ) Vidal</i></b>	<b><i>12.00 €</i></b>
<b><i>Georg Breuer; Riesling (Alemania )</i></b>	<b><i>5.50€</i></b>

***\* Todos los Vinos Dulces contienen Sulfitos***

