

**TODOS NUESTROS PLATOS ESTAN PENSADOS PARA COMPARTIR. LES INFORMAMOS QUE LOS PLATOS SE ELABORAN AL MOMENTO Y SE SERVIRÁN A MEDIDA QUE SALGAN DE COCINA.**

Pan de cristal con tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) Picual.

**4 €**



Flor de alcachofa a la brasa con sal Maldon y AOVE (2 uds.).

**8 €**



Croquetas de gamba roja con una base de buey de mar.

**9,50 €**



Croquetas de chipirón con alioli.

**9,50 €**



Cheesebravas caseras de La Punta.

**9,50 €**



Pequeños canelones de asado, foie y setas con crema de trufa.

**13 €**



Raviolis de langosta con crema de bogavante y parmesano.

**16 €**



Corazones de alcachofa a la brasa macerados en aceite de oliva y vinagre, con tomate semi-seco y virutas de parmesano de 24 meses (plato frío).

**11 €**





Escalivada de la huerta a la leña con anchoas de Santoña.

**12,50 €**



Ensalada de ventresca de atún de Santoña con crema de vinagreta.

**12,50 €**



Ensalada de jamón de pato con manzana y frutos secos.

**13,00 €**



Ensalada de burrata con pesto de pistacho y crujiente de queso.

**13,50 €**



Esqueixada de bacalao con naranja, aceitunas de Kalamata y ajo ahumado (plato frio).

**13,50 €**



Tartar de salmón ahumado con alga Nori y huevo frito.

**14,50 €**



Brocheta de pulpo gratinado con *alioli*

**19,50 €**



Lomo de bacalao de Alaska con fondo de mermelada de tomate gratinado con *all i oli* y miel de romero.

**19,50 €**



Tartar de atún rojo con aguacate y mango.

**19,50 €**



Tataki de atún rojo (Balfegó) con perlas de aceite de sésamo y crujiente de alga Nori.

**20 €**



Pata de Pulpo con base de parmentier de patata y sal Maldon.

**24,50 €**



Brocheta de ciervo marinado con frutas de temporada.

**16,50 €**



Tataki marinado de vaca madurada con base de crema de tomate seco, ajo y hierbas.

**16,50 €**



Meloso de carrillera a baja temperatura con parmentier de boniato

**19 €**



Cochinillo confitado con texturas de mango.

**20 €**



Tabla de quesos franceses: Brie, Tête de Moine, Morbier, Comté 7 meses.

**17,50 €**



Foie-gras mi-cuit "el Greco" con tostadas y mermeladas

**19,50 €**



Jamón 100% de bellota de Huelva cortado a mano.

**24,00 €**





## **POSTRES**

Pastel de queso con un 30% de D.O. Manchego .....	6,50 €
“Carrot Cake” .....	6,50 €
Tiramisú .....	6,50 €
Toblerone con helado .....	7,50 €
Helados Sandro Desii .....	6,50 €
- Almendra tostada y turrón	
- Limón y yuzu	
Higos en almíbar con helado de vainilla .....	6,50 €
Higos al marc de cava Agustí Torelló con helado de vainilla .....	6,50 €
Mousse chocolate blanca.....	6,50 €
Coulant chocolate blanca .....	6,50 €
Brownie con chocolate caliente y helado de vainilla .....	6,50 €