

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.

5 €



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

10 €



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

10 €



Croquetas de chipirón con alioli.

10 €



Cheesebravas caseras de La Punta.

10 €



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).

12 €





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

13,50 €



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

13,50 €



Ensalada de virutas de jamón ibérico con manzana y frutos secos.

13,50 €



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

14,50 €



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

14,50 €



Tartar de salmón ahumado con alga Nori y huevo frito.

14,50 €



Brocheta de pulpo gratinado con *alioli*

20,50 €



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

20,50 €



Tartar de atún rojo con aguacate y mango.

20,50 €



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

21 €



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

25,50 €



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

21 €



Cochinillo confitado con texturas de mango.

21 €



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

18,50 €



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

20,50 €



Jamón 100% de bellota de Huelva cortado a mano.

25,00 €





POSTRES

Pastel de queso con un 30% de D.O. Manchego	7,50 €
“Carrot Cake”	7,50 €
Tiramisú	7,50 €
Toblerone con helado	8,50 €
Helados Sandro Desii	7,50 €
- Almendra tostada y turrón	
- Limón y yuzu	
Higos en almíbar con helado de vainilla	7,50 €
Higos al marc de cava Agustí Torelló con helado de vainilla	7,50 €
Coulant chocolate blanca	7,50 €
Brownie con chocolate caliente y helado de vainilla	7,50 €
Torrija caramelizada con helado de almendra y turrón	8,50 €