

C a r t a



PARA PICAR :

Ensalada de Machete	19.00€
Tomate rosa, ventresca de atún, cebolla roja encurtida, alga wakame y huevas de salmón.	
Ensaladilla rusa de nuestro chef	10.00€
Con mayonesa de cangrejo y ventresca de atún.	
Jamón Ibérico 5J. 	1/2 15.00€/25.00€
<i>Cerco Jotas</i>	
Surtido de quesos de selección	1/2 12.00€/18.00€
Con variación de crujientes y acompañamientos.	
Steak tartar de vaca rubia gallega	20.00€
El más clásico acompañado de patata paja.	
Croquetas de mar y tierra:	
Jamón con mayonesa de tomate.....	2.50€/u
Gamba con mayonesa de azafrán.....	2.00€/u
Croqueta de chipirones en su tinta.....	2.00€/u
Bravas	3.00€/u
Hojaldradas con mayonesa de azafrán y salsa brava	
Montadito de foie	6.00€
Con manzana fundida, foie fresco y toppings	
Montadito de queso brie trufado y jamón	6.00€
Huevos rotos con jamón	14.00€
Huevos rotos con jamón de bellota	20.00€
Huevos rotos trufados	18.00€



DEL MAR . .

Anchoa 0,03.00€/u Bañadas en aceite de oliva, pan rejilla y tomate natural escurrido.	Pulpo plancha18.00€ Acompañado con puré de pimentón picante.
Mejillón al vapor12.00€	Pulpo con romescu20.00€ Romescu de almendra con toque de nuestra chef acompañado con puré de pimentón picante.
Navajas ponzu16.00€ Ponzu hecho en casa.	Calamar a la plancha18.00€ Con aceite de cebollino y picada de almendra, ajo y perejil.
Boquerón en adobo10.00€ Con su adobo texturizado.	Calamar encebollado18.00€ Relleno de cebolla caramelizada, yema de huevo con kimchi y sus patitas crujientes.
Cazón en adobo12.00€ Acompañado con una mayonesa de lima.	Sepia a la plancha14.00€
Pescaito frito de la lonja del Grao18.00€	Sepia sucia16.00€
Tartar de atún rojo18.00€ Con caldo dashi, soja y jengibre.	Langostinos a la plancha <i>según precio mercado</i>
Tartar de salmón16.00€ Salmón ahumado en casa, con crema de aguacate cítrica y alga wakame.	Tataki de atún rojo22.00€ Acompañado del mejor salmorejo.
Sashimi de atún rojo20.00€ Con tomate deshidrato y soja dulce.	Salmón a la plancha17.00€ Salmón ahumado en casa con puré de pimentón picante y crema de apio bola.



PARA ACOMPAÑAR
CON UN BUEN TINTO:

Lomo alto de vaca gallega 500gr	40.00€
Entrecot trinchado de ternera madurada	22.00€
Solomillo de ternera	25.00€
Con foie y reducción de Pedro Ximénez.	
Secreto ibérico marinado	18.00€
En soja y salsa kimchi.	

No olvide preguntar por nuestros productos fuera de carta



PARA LOS PEQUES* :

Nuggets con patatas.....7.00€

Hamburguesa con queso.....7.00€

Calamares a la romana.....7.00€

*Válido hasta 12 años.



NUESTRO LADO MÁS DULCE :

Tarta de queso curado.....8.00€
Con coulis de calabaza

Tarta de queso líquida.....7.00€
Con espuma de frutos rojos

Coulant de chocolate.....5.00€
Con helado y toffee casero

Brownie de chocolate.....7.00€
Con helado de vainilla

Surtido de frutas según temporada.....8.00€

