

PARA EMPEZAR



◆ Salmorejo con virutas de jamón ibérico	7,50€
◆ Ensaladilla rusa del Mercado	7,50€
◆ Tomate madurado, con salicornia y cebolleta aliñado con aceite de oliva virgen extra y sal de escama	8,50€
◆ Croquetas cremosas de jamón ibérico	8,50€
◆ Pulpo a la brasa aliñado con aceite oliva virgen y vinagre de Módena	16,50€
◆ Calamares fritos a la andaluza como en Cádiz	12,50€
◆ “Bienmesabe” Cazón en adobo	11,50€
◆ Mixto de calamares y cazón	12,50€
◆ Jamón ibérico 100% bellota D.O. Guijuelo y pan de cristal con tomate	16,80€
◆ Alitas de pollo crujientes con miel y jengibre	11,50€
◆ Carpaccio trufado de gambón rojo, nueces de macadamia y huevas	13,50€
◆ Carpaccio de presa ibérica de bellota con aliño de cítricos y confitura de tomate	13,50€
◆ Espárragos trigueros a la plancha con almendras	8,00€
◆ Berenjenas fritas con miel de caña ¡Muy crujientes!	9,90€
◆ Pimientos de padrón fritos con sal Maldon	8,00€
◆ Ensalada de pimientos asados con bonito del Norte y aceituna gordal	10,50€

NUESTROS INCONDICIONALES



◆ Alcachofas confitadas a la plancha con jamón crujiente y crema de patata	12,50€
◆ Huevos fritos de corral con jamón ibérico y patatas fritas	13,90€
◆ Carrillera de cerdo ibérico en su jugo con crema fina de patata	16,00€
◆ Raviolis de rabo de toro sobre crema ligera de patata y su jugo	16,50€
◆ Brochetas de pollo moruno con patatas y tomate aliñado	13,50€
◆ Rabo de toro con patatas fritas del Mercado	19,00€
◆ Lomo de vaca gallega a la plancha fileteado y con patatas fritas	19,50€
◆ Lomo de bacalao con asadillo de pimientos y salsa de chipirón	18,50€
◆ Tataki de atún rojo acompañado de espárragos trigueros y salsa romesco	21,00€
◆ Solomillo de vaca gallega acompañado de pimientos de padrón y patatas fritas	22,50€

IVA no incluido. Servicio de pan y aperitivo 1,60€ no incluido.