
ENTRANTES

Los pica picas.

TEQUEÑOS con salsa de tamarindo, rollitos de queso cubiertos de masa crujiente	10€
CAPRICO DE LA PASTORA queso cremoso de oveja fundido acompañado de un salteado de nueces, manzana y panceta ahumada al oporto	15€
FLAT BREAD de limón, con queso tierno de las garmillas, queso 7 villas, limón y cebolla roja	17€
CROQUETAS de cecina con yakinesa rabiosa	9€
PULPO GLASEADO en salsa del sacrificio y cebolla asada con aroma de brasas. Salsa a base de tomatillos verdes y cilantro	20€
LANGOSTINOS JUMBO aglio e olio al ron, Santa Teresa de Huelva a la plancha, aromatizados con ron Santa Teresa	19€

Frios.

ENSALADA NOSTALGIA , vinagreta de albahaca y frambuesa con queso de cabra gratinado	16€
CEVICHE de lubina y mango	20€
CARPACCIO DE TOMATE DE GALIZANO con anchoas en mantequilla	23€

Calientes.

SOPA DE CEBOLLA al calvado, gratinada con queso Gruyere y Grana Padano	18€
ARROZ AL GRATEN con vieiras. Aliñado con vinagre negro de arroz, soja aceite de sésamo. Adaptación para vegetarianos-veganos con alcachofas	17€
PARPADELLE a la gamberese. Pasta cocida al momento salteada con salsa de gambas	15€
LASAÑA de foie, vinagreta de piñones y uvas con crispis de piña lio	19€
BERENJENA ASADA , burrata y romesco	16€

PESCADOS

FUNCIONAREMOS CON PESCADOS SEGÚN LONJA. (3 o 4)

Guarnición patatas planchadas en gajos y panaderas (sal-pimentadas), tomate pera planchados (sal-pimentadas y orégano).

CARNES

COSTILLA DE ANGUS a baja temperatura con guasacaca y yuca fries 24€

TOMAHAWK, fries y mayo de lima-yogur de buey cebón con corte de estilo americano 88€

TOSTADAS DE PANCETA IBÉRICA. Tortitas de maíz fritas, crema agria, cebolla roja encurtida, cilantro, salsa de tomatitos verdes
Adaptación para vegetarianos con calabaza asada 13€

BURGER de rubia gallega, con pepinillos y cebollas encurtidos en casa, queso de cabra de media maduración y salsa miel-mostaza 15€

POSTRES

TARTA DE QUESO parmesana de La Yaya 9€

MILHOJAS de cacao y aguacate 10€
Cremoso de aguacate y cacao con hojaldre

PAVLOVA de coco, con passion curd y frutos rojos 10€

ESPACIO tiempo 10€
Pannacota de tofe, nieve de chocolate blanco

SURTIDO DE HELADOS artesanos de meruelo 9€

LOS VINOS

Blancos

VERDEJOS

Impresiones	14€
José Pariente	17€
Hombre Pez	16€
Verdeal Magnum	23€
Perro Verde	13€
Circe	14€

DE CANTABRIA

Casona Micaela	16€
Cantábricus	16€
Ribera del Asón	16€
Cava Cantabricus	17€
Faro del Norte	12€

ALBARIÑOS Y GODELLO

Vega de Lucía	16€
Pazo Tizón	18€
Lagar de Costa	16€

OTROS

Gorka Izaguirre	17€
Jean Leon 3055	15€
Unsi terrazos	16€
El grifo	19€

Cavas

Titiana Vintage	24€
At Roca	19€
Anna Blanc de Blancs	22€
Cava Cantabricus	17€

LOS VINOS

Rosados

Leticia 5 rosas (Lambrusco)	18€
Coca i Fito	17€
Roselito	14€
Naranjas Azules	13€
Navarro Castillo Monjardín	12€
El grifo de lágrima	18€

Tintos

RIOJA

Tobía	19€
Luis Cañas	21€
Julián Madrid	22€
Roda	27€
Finca la emperatriz	16€
Ostatu selección	20€
Don Jacobo Ecologico	16€
Lágrimas	13€

RIBERA

Ferratus Acero	19€
Erial	16€
Valle del Nabal	18€
Conde San Cristol	23€
Protos	22€
Protos 3/8	12€

OTRAS D.O.

Juan Gil	16€
Coto de Hayas Centenario	16€
Pétalos	24€
El regajal	20€
U culín	18€
El Pato Mudo	22€