

Carta de temporada

Para empezar bien...

- Salmón Noruego madurado en cítricos y marinado con emulsión de Curry-coco 18.00€
- Cecina de Wagyu con toque de aceite de oliva virgen extra 24.00€
- Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo 24.00€
- Terrina de Foie-Grass al “Tío Pepe” con mantequilla de limón y sus tostas 18.00€
- Ensalada de Tataki de atún rojo y tomate de temporada, mahonesa de Wasabi 16.00€

“Ni primeros ni segundos; usted elige el orden. Para uno o para todos. Compartir es una opción. La única obligación es disfrutar”

Para empezar bien...

- Alcachofas de temporada guisadas al estilo Maremondo 16.00€
- Nuestros “Pucheros” del día 15.00€
- Paella de “Mar y Montaña” (mínimo 2 personas) 38.00€
- Huevos “Camperos” a 64° con nuestro Foie-Grass, Boletus Edulis Trufa Aragonesa 18.50€
- Suquet de pescado de roca y marisco 22.00€
- Croquetas de gambón al ajillo 14.00€
- Pulpo a la gallega con patata rota, ajos tiernos y ali oli de pimentón 19.00€
- Wok de verduras de temporada salteadas 16,,00€

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



**“Del mar y los pastos, lo mejor en la mesa
para deleitar el paladar de nuestros comensales”**

Del mar

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| • Cogote de Merluza asada al estilo tradicional | 23.00€ |
| • Merluza asada a la espalda, néctar de pimientos rojos y tallarines de calamar | 22.00€ |
| • Lubina a la espalda con patatas panaderas | 23.00€ |
| • Cocochas de Merluza esponjosas con Changurro guisado y Pilpil de puerros | 22.00€ |
| • Pescados y Mariscos de Lonja (consultar) | S/M |

De los pastos

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| • Chuletón de Ganado Mayor D.O Ávila a fuego vivo (1kg) | 50.00€ |
| • Solomillo de vaca con foie y parmentier de zanahorias | 24.00€ |
| • Magret de pato con compota de manzana y salsa de frambuesa | 21,00€ |
| • Rulo de rabo de toro confitado, crema de boniato, foie y trufa en su jugo | 19.50€ |
| • Chuletón de Wagyu a fuego vivo (1kg) | 70,00€ |

*Con el objetivo de complacer a nuestros clientes, estamos abiertos a sugerencias sobre cualquier producto que les satisfaga.

*Los platos indicados en esta carta pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.

*Impuestos incluidos / Servicio de pan artesano y aceite de oliva virgen extra 2,10€ por comensal.