

<b>JAMON IBERICO DE BELLOTA” LAZO” de Huelva con pan de cristal</b>	<b>25.30</b>
<b>TERRINA DE FOIE hecha en casa manzana y pan de frutas</b>	<b>16.50</b>
<b>ANCHOAS DEL CANTÁBRICO “00” con tomate y AOVEVE (6f)</b>	<b>15.40</b>
TARTAR DE SALMON marinado, con encurtidos, aguacate y tostas	13.75
CEBICHE DE VIEIRAS con aguacate y mango	14.00
ENSALADA DE PERDIZ, frutos secos y vinagreta de miel	15.40
ENSALADA DE VIRUTAS DE FOIE, alcachofas y queso feta	15.40
ENSALADA DE CIGALAS salteado de alcachofas, habitas y jamón	15.40
ENSALADA DE TOMATE, cebolleta, Ventresca y aceitunas kalamata	13.75
<b>BUÑUELOS DE BACALAO (6 u.)</b>	<b>8.25</b>
<b>CROQUETAS DE JAMON IBERICO (6 u.)</b>	<b>8.25</b>
<b>CROQUETAS DE RABO DE TORO (6 u.)</b>	<b>9.90</b>
<b>ALBONDIGAS DE BUTIFARRA Y SEPIA (6 u.)</b>	<b>9.90</b>
<b>PIRULETAS DE GAMBAS, con cebolla caramelizada y salsa de soja (6 u.)</b>	<b>12.50</b>
PULPO DE ROCA con patata all i oli y aceite de pimentón	13.75
CALAMAR DE PLAYA, con trigueros y vinagreta de piñones	13.20
GAMBAS CON ALCACHOFAS y jugo de jamón	14.30
ALCACHOFAS EN DOS TEXTURAS con Vieiras y vinagreta de soja	16.50
MOLLEJAS DE TERNERA SALTEADAS, puré de patata y ajo	13.20
<b>PASTELITO DE VERDURAS Y GAMBAS en tempura con soja</b>	<b>4.95</b>
<b>CANELON DE PATO con salsa de setas</b>	<b>4.40</b>
<b>SEPIA “Enterita”, falsa carbonara y mahonesa de plancton</b>	<b>6.60</b>
<b>Escalope de FOIE fresco sobre manitas deshuesadas con su jugo</b>	<b>8.25</b>
<b>HUEVO CAMPERO A 65º con crema de foie</b>	<b>6.60</b>

SERVICIO DE PAN 1.65€ IVA 10€ INCLUIDO

Disponemos de una tabla anexa, especificando ingredientes de los platos por posibles alergias o intolerancias alimenticias, según reglamento 1169/2011

los arroces solo por encargo Mín. 2 raciones (para el momento consultar)

PAELLA VALENCIANA	14.30
ARROZ DEL SENYORET	13.20
ARROZ DE BOGAVANTE seco ó caldoso	20.90
ARROZ MELOSO DE RAPE Y GAMBAS	16.50
ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES, alcachofas y ajos tiernos	14.30
FIDEUA DEL SENYORET (cabello de ángel)	13.20
ARROZ DE CARABINEROS Y SEPIA con ajos tiernos	19.80
<b>MERLUZA de pincho con gambas y jugo de galeras</b>	<b>18.70</b>
<b>BACALAO con gratinado de “all i oli” y sofrito de tomate</b>	<b>17.60</b>
<b>TATAKI DE ATUN BALFEGO, asadillo, salsa de anchoas y teriyaki</b>	<b>19.80</b>
<b>LOMO DE LUBINA con verduras salteadas y jugo de calamar</b>	<b>22.00</b>
CARRILLERA DE TERNERA con manitas deshuesadas y setas	15.40
CORDERO PALETILLA DESHUESADA con cous-cous y calabaza	16.50
COCHINILLO con salsa de naranja, puré de manzana y clavo	16.50
ENTRECOT de vacuno mayor, curación cuarenta días (400gr.)	26.40
SOLOMILLO DE TERNERA con FOIE FRESCO, salsa de oporto y ceps	24.20
PALETILLA DE CABRITILLO cocinada a baja temperatura	25.30
PICHÓN EN DOS COCCIONES con su jugo y chutney de pera	22.00
<b>POSTRES</b>	
<b>HELADO CRUJIENTE DE VAINILLA con cremoso de chocolate</b>	<b>6.60</b>
<b>TARTA DE QUESO AL HORNO con frutos rojos y helado de fresa</b>	<b>6.60</b>
<b>TATIN DE MANZANA con helado de dulce de leche</b>	<b>7.70</b>
<b>LASAÑA DE PIÑA con helado de yogurt</b>	<b>6.60</b>
<b>“BOMBA” DE CHOCOLATE con helado de mandarina</b>	<b>6.60</b>
<b>TORRIJA DE HORCHATA con helado de chufas</b>	<b>6.60</b>
<b>BROWIE DE CHOCOLATE con helado y crema de baileys</b>	<b>6.60</b>
<b>HELADO DE TURRON DE JIJONA crema de vainilla y frutos rojos</b>	<b>6.60</b>