



· *Índice* ·

Compartimos tradición y diversión	2
Arroces diferentes y entusiastas	4
Producto, cariño y mucho humo	5
Del mar y la ilusión	6
De la montaña y su amabilidad	7
Menú infantil	8

Compartimos tradición y diversión



Jamón de bellota 100% ibérico “Arturo Sánchez” sobre pan soplado relleno de tuétano de tomate. ■	19,10
Tartar de tomate de guarda y anchoas del cantábrico con encurtidos mediterráneos. +	17,90
Ensalada César en rolls de pollo asado con “air parmesano” y lima. + ● ▲ ■ ◐ ✱	17,30
Ensaladilla de pulpo ahumado , zanahoria asada y caviar rojo con hoja de shiso en tempura. + ■ ✱ ▲ ♣	17,20
Ensalada de tomate temporero , pollo tomatero (coquelet) en emulsión de sus jugos y vinagre de jerez reserva con matices provenzales ✱ ▲	15,10
Pasión por el foie , fruta de la pasión rellena de mousse de foie caramelizada y flan de pasión acompañado de plum-cake de pasión ▲ ●	18,50
Papas y batatas bravas “Papúa Colón” con espuma de alioli ligero y salsa brava tradicional ▲ ● ■	15,50
Buñuelos de bacalao rellenos de “Ajo Arriero” tradicional y finas láminas de bacalao a 52°C. + ■ ✱ ▲ ●	15,80
Croquetas de Cocido Madrileño , huevo cocido y mayonesa al Jerez. ■ ✱ ▲ ●	14,50
Croquetas de jamón y jamón ibérico “Arturo Sánchez”. ■ ✱ ▲ ●	14,75

Compartimos tradición y diversión



Tortilla “vaga” de cocochas de merluza braseadas con dos pilpiles de amontillado y guindillas dulces. ▲◆+

19,10

Huevos gallina en libertad azafranados con pepitoria de pato, guisantes lagrima y su magret. ▲◆◆

18,90

Guiso de pasta puntalet, con carabinero del atlántico, yema de huevo curada en pimienta sichuan y tofu agripicante como se hace en Hong Kong. ♣■◆*▲

18,50

Salteado de fideos japoneses, vegetales de temporada y cefalópodos al sésamo tostado. ■▲*♣♣

16,90

Arroces diferentes y entusiastas



“Poke-Paella” de gamba blanca de Huelva y mejillón bouchot con sofrito mediterráneo * + ♣ ●	21,50
Arroz bombita al “beurre blanc” con espárragos blancos y verdes al jugo de pollo l`ast. ▲ ◆ *	20,80
Caldero de arroz Carnaroli envejecido 5 años con vieiras, picada de langostino y crema al azafrán. + ♣ ◆ ●	23,20
Arroz bomba mantecado y picanha de vaca rubia gallega madurada 180 días de cárnicas LyO.	24,30

Producto, cariño y mucho humo

(Todos ellos servidos con guarnición aparte)



Pulpo gallego a las brasas y Aove de pimentón de la vera. ♣	22,80
Calamar de potera y Aove de su tinta. ♣	23,80
Carabineros XXXL a las brasas de encina y Aove de arbequina. · 2 unidades · ●	43,50
Cocochas de merluza , a las llamas como en “Donosti”. +	28,30
Steak tartar “Jules Verne” de vaca rubia gallega madurada con aromas de sarmientos. ▲ ◀	26,30
Lomo de vaca vieja rubia gallega de cárnicas LyO madurada 120 días a las brasas.	74 /600g
Entraña de vaca vieja 60 días de LyO y Aove de “chimichurri”.	24,30
Mollejas de ternera mayor LyO y Aove de hierbas.	23,50

Del mar y la ilusión



Albóndigas de atún, anguila ahumada, berenjena china
y miso-mostaza + * ■ ● ▲ ◡

21,50

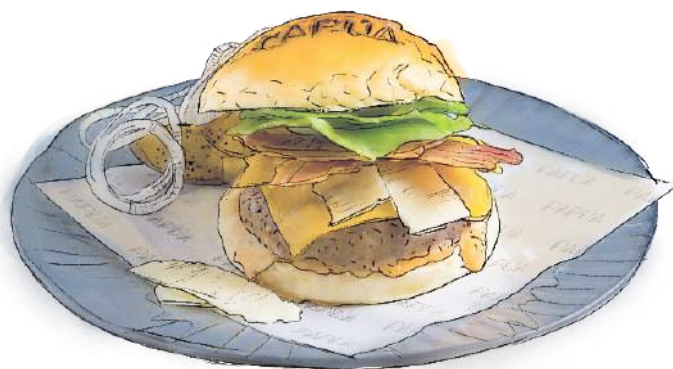
Merluza con crema de espinaca “a la catalana” y trinxat de coliflor
con panceta ibérica + ● ◆

22,50

Rodaballo “a la gallega” melosa y untuosa con patata
y oreja crujiente + ● ■

25,50

De la montaña y su amabilidad



- Solomillo de vaca gallega LyO** al oporto con hojaldre Wellington relleno de duxelle de champiñones **◆■»** 27,40
- Filete ruso de vaca vieja madurada** y canelón de ragout de trompetas de la muerte con crema de conté **◆■»** 21,30
- Costilla de cerdo ibérico** “Arturo Sánchez” asada lentamente en adobo mejicano tradicional y maíz **◆■★◆** 21,50
- Hamburguesa de vaca vieja LyO** madurada “Big-Papúa” con queso cheddar envejecido, salsa mil islas “hand-made” y bacon crispy. **◆■▲*** 17,20

Menú infantil



Croquetas de jamón (2 uds)

Pasta con salsa boloñesa

Helado

-chocolate
-vainilla

13,90€

Anexo:

- **1. CEREALES, CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN** (Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados).
- **2. CRUSTÁCEOS** y productos a base de crustáceos.
- ▲ **3. HUEVOS** y productos a base de huevo.
- + **4. PESCADO** y productos a base de pescado. Salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
- ★ **5. CACAHUETES** y productos a base de cacahuete.
- * **6. SOJA** y productos a base de soja.
- **7. LECHE** y sus derivados.
- ◆ **8. FRUTOS DE CÁSCARA**, frutos secos y derivados. Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados
- ♦ **9. APIO** y derivados.
- ◁ **10. MOSTAZA** y derivados.
- ◀ **11. SÉSAMO** y productos a base de sésamo.
- » **12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS:** En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
- ♥ **13. ALTRAMUCES** y productos derivados.
- ♣ **14. MOLUSCOS** y productos a base de moluscos.