

## · *Índice* ·

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

# Compartimos tradición y diversión

---



<b>Jamón de bellota 100% ibérico “Arturo Sánchez”</b> sobre pan soplado relleno de tuétano de tomate. ■	19,10
<b>Tartar de tomate de guarda</b> y anchoas del cantábrico con encurtidos mediterráneos. +	17,90
<b>Ensalada César en rolls de pollo asado</b> con “air parmesano” y lima. + ● ▲ ■ ◐ ✱	17,30
<b>Ensaladilla de pulpo ahumado</b> , zanahoria asada y caviar rojo con hoja de shiso en tempura. + ■ ✱ ▲ ♣	17,20
<b>Ensalada de tomate temporero</b> , pollo tomatero (coquelet) en emulsión de sus jugos y vinagre de jerez reserva con matices provenzales ✱ ▲	15,10
<b>Pasión por el foie</b> , fruta de la pasión rellena de mousse de foie caramelizada y flan de pasión acompañado de plum-cake de pasión ▲ ●	18,50
<b>Papas y batatas bravas</b> “Papúa Colón” con espuma de alioli ligero y salsa brava tradicional ▲ ● ■	15,50
<b>Buñuelos de bacalao</b> rellenos de “Ajo Arriero” tradicional y finas láminas de bacalao a 52°C. + ■ ✱ ▲ ●	15,80
<b>Croquetas de jamón</b> 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. ▲◆+
- Huevos gallina en libertad** azafranados con pepitoria de pato, rebozuelos y su magret. ▲◆◆
- Guiso de pasta puntalet**, con carabinero del atlántico, yema de huevo curada en pimienta sichuan y tofu agripicante como se hace en Hong Kong. ♣■◆\*▲
- Salteado de fideos japoneses**, vegetales de temporada y cefalópodos al sésamo tostado. ■▲\*♣♣
- |       |
|-------|
| 19,10 |
| 18,90 |
| 18,50 |
| 16,90 |

# Arroces diferentes y entusiastas

---



<b>“Poke-Paella”</b> de gamba blanca de Huelva y mejillón bouchot con sofrito mediterráneo * + ♣ ●	21,50
<b>Arroz bombita</b> al “beurre blanc” con espárragos blancos y verdes al jugo de pollo l`ast. ▲ ♣ *	20,80
<b>Caldero de arroz Carnaroli</b> envejecido 5 años con vieiras, picada de langostino y crema al azafrán. + ♣ ● ●	23,20
<b>Arroz bomba mantecado</b> 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)*



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

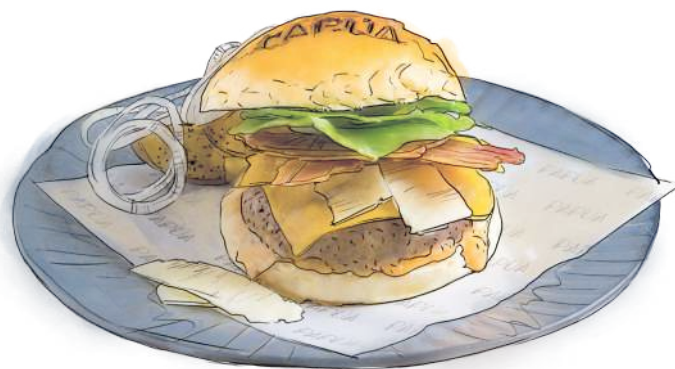
22,50

**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 SO<sub>2</sub> 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.