

Fig. 50

MENÚ DE COMIDA

Castellano

Lun a dom.
de 12:00
a 19:00

Nuestra propuesta se basa en dos ideas esenciales:la materia prima y la técnica. Por un lado, seleccionamos el producto: pescado, carne o verdura. Por otro, elegimos cómo queremos cocinarlo

MATERIA	TÉCNICA				
		FRIOS, CRUDOS Y AHUMADOS	ACEITE CALIENTE	GRILL	ENTRE PANES
VERDURA		Ensalada caprese – 13.00 Ensalada mixta – 14.00 Ensalada de pulpo – 18.00	Verduras con tzatziki – 11.00 Patatas fritas – 06.50 Chips pimienta y pecorino – 09.00 Cebolla morada crujiente – 08.00 Pimientos de Padrón – 12.00	Puerros confitados (3ud) – 14.00 Berenjena al Grill – 10.00 Escalivada de verduras – 13.00	Brioche de calamares – 15.00
					Choripán de butifarra ** – 16.00
					Hamburguesa de ternera ** – 18.00
					Sandwich de pollo ** – 17.00
PESCADO		Gilda – 03.80 Boquerón y chips – 12.00 Anchoas de la Escala (5ud) * – 18.00 Carpaccio puerro y atún – 32.00	Calamares a la Andaluza – 20.00 Gambita Cristal – 15.00	Sardinas al grill (5ud) – 16.00 Raya a la mantequilla (500g) – 22.00 Gambita roja al grill (6ud) – 15.00 Mejillones de roca (300g) – 14.00 Lubina mariposa (600g) – 38.00	BRUSCHETTAS
					Escalivada y anchoas (2ud) – 12.00
					Trampó y sardinas (2ud) – 12.00
					Fontina, pecorino, pimienta – 12.00
CARNE		Jamón 100% ibérico bellota * – 30.00 Steak Tartar ** – 24.00	Croquetas jamón y pollo (8ud) – 12.00	Milanesa de Pollo Cesar – 20.00 Solomillo pimienta (200g) – 33.00 Entrecot de Menorca (300g) ** – 29.00 Chuletón de Menorca (1kg) ** – 92.00 Butifarra con Mongetes – 19.00 Mollejas con Lima (150g) – 20.00	Pan con tomate – 05.50

* Se sirve con pan con tomate
** Se sirve con patatas fritas

TINTO

MARQUÉS DEL ATRIO Rioja – 06.00
MARQUÉS DE MURRIETA Rioja – 09.00

BLANCO

AGUAZUL Verdejo – 06.00
BASA DE TELMO Rueda – 07.00

ROSADO Y CAVA

AIRE ROSÉ Protos – 06.00
CHIVITE LAS FINCAS – 06.50
MASÍA SALAT Cava – 07.50

MEAT

ROSÉ & CAVA	
AIRE ROSÉ Protos	- 06.00
CHIVITE LAS FINCAS	- 06.50
MASÍA SALAT Cava	- 07.50