

Fig. 50 **MENÚ DE COMIDA** Castellano

Lun a dom.
de 12:00
a 21:00

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

TÉCNICA		FRIOS, CRUDOS Y AHUMADOS		ACEITE CALIENTE		GRILL		ENTRE PANES	
MATERIA									
PESCADO	Gildas (1ud)	- 03.80							
	Boquerones marinados (4ud)	- 12.00							
	Anchoas (5ud)	- 16.00							
	Corte de Salmón ahuma (350gr)	- 15.00	Fritura mixya de pescado	- 16.00	Sardinias y trampo (4ud)	- 15.00			
	Carpaccio de Lubina	- 16.00	Chipirones andaluza	- 16.00	Berbercho (200gr)	- 24.00			
	Corte de Atun Blue Fin (150gr)	- 22.00	Gambita Cristal	- 14.00	Cigala 00 (2ud)	- 24.00			
						Rodaballo (1kg aprox.)	- 72.00	Brioche de chipirones	- 14.00
CARNE									
	Paletilla iberica (100gr)	- 24.00	Croquetas de Pollo asado 5u	- 13.00	Solomillo de Ternera (200gr)	- 32.00			
			Milanesa de ternera (500gr)	- 28.00	Rib Eye de Simmental (400gr)	- 64.00			
						Lomo Bajo de Angus (350gr)	- 36.00	Choripan de butifarra	- 12.00
						Butifarra de Payes (250gr)	- 18.00	Sandwich de pollo	- 13.00
						Mollejas (150gr)	- 18.00	Hamburguesa	- 14.00
VERDURA	Tomate rosa y anchoas	- 22.00							
	Ensalada de Verdes	- 15.00							
	Tomates divinos	- 13.00							
	Dip de Berenjena	- 10.00	Verduras crujientes	- 11.00	Pimientos rojos	- 08.00			
	Dip de aguacate	- 14.00	Patatas fritas	- 06.50	Cebolla tierna	- 06.00			
	Dip de Ricotta y crudites	- 12.00	Cebolla crujiente	- 05.50	Puerros confitados	- 12.00			
						Berenjena	- 10.00	Bruschetta de tomates	- 07.50
								Tosta de trampo	- 07.00

SALSAS

- Pimienta negra	- 02.50
- Agridulce	- 02.50
- Tatziki	- 03.00
- Mayo menta	- 02.50

VINOS

TINTO		BLANCO		ROSADO	
MARQUÉS DEL ATRIO Rioja	- 05.00	AGUAZUL Verdejo	- 05.00	HOYA DE LOS LOBOS	- 05.00
BRUTUS TINTO Mallorca	- 07.50	BASA DE TELMO Rueda	- 06.50	CHIVITE FINCAS 3 Riberas	- 07.00
MARQUÉS DE MURRIET Rioja	- 08.50	BRUTUS BLANCO Mallorca	- 07.50	BRUTUS ROSADO Mallorca	- 07.50