

## APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota <i>D.O Pedroches</i> .....	22,60 €
Queso de cabra de <i>Montefrío</i> curado en aceite.....	15,00 €
Bloc de foie con surtido de mermeladas.....	15,00 €

## PINTXOS INDIVIDUALES

Hojaldrito con foie fresco y compota de manzana.....	4,50€/ud.
Anchoa de Santoña <i>Doble 0</i> .....	6,50€/2 ud.
Tosta de sardina ahumada con mayonesa de wasabi y cebolla caramelizada.....	5,00€/und.
Espeto de pulpo a la brasa con chalotas y pimientos confitados.....	6,00€/ud.
Vieira con curry y huevas de trucha.....	5,50€/ud.
Tataki de atún de almadraba con polvo de pistachos y fondo de salmorejo.....	7,00 €/ud.
Duo de croquetas caseras.....	4,50 €/ud.

## SOPAS FRÍAS

Gazpacho con su picada de hortalizas.....	7,00 €
Salmorejo con su huevo duro y jamón ibérico.....	8,00 €

## ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra con tomate confitado y salsa de yogur..	15,50 €
Ensalada de ahumados con aguacate.....	16,00 €
Tomate de Guadalfeo con aguacate y cebolla morada.....	13,00 €
Ensalada de lechugas vivas con fruta de temporada, frutos secos y vinagreta de jengibre y lima.....	14,50 €
Ensalada templada de cuscús con pollo braseado y vinagreta de piña.....	14,00 €
Remojón granadino (bacalao, naranja, cebolla, aceitunas negras y aceite de oliva).....	15,00 €

## ENTRANTES CALIENTES

Huevos camperos rotos con foie y jamón ibérico.....	16,00 €
Calamarcitos rellenos en su tinta con arroz basmati.....	14,00 €
Salteado de mollejas de cordero con setas mini cardo y tomillo.....	15,00 €
Gambas al ajillo.....	14,00 €
Salteado de trilogía de setas con crema tibia de Boffard.....	16,50 €
<i>(Combinación de setas shiitake, amanita caesara y oreja de judas)</i>	

## ARROCES Y PASTA

Risotto de boletus y trompetas de la muerte.....	16,00 €
Arroz meloso de rape y pulpo (min. 2 personas).....	15,00€/pers
Raviolis caseros al pesto rellenos de tomate y mozzarella.....	15,00 €

## PESCADOS

Rodaballo a la plancha con pisto de mejillones y arroz salvaje.....	24,00 €
Tartar de atún de almadraba.....	25,00 €
Bacalao a baja temperatura con royal de guisantes y brunoise de peras y setas mini cardo.....	23,00 €
Merluza de pincho con parmentier de azafrán y vinagreta de espárragos con jamón ibérico.....	24,00 €
<i>Pescado del día</i> .....	<i>s/m</i>

## CARNES

Entrecot de vaca con patatas arrugadas y mojo picón.....	19,00 €
Rabo de toro con patatas panaderas.....	19,00 €
Steak tartar.....	20,00 €
Solomillo de ternera en costra de pimienta con salsa al vino tinto y patatas mini salteadas a las finas hierbas.....	25,00 €
Presa de cerdo ibérico a la parrilla con manzana y zanahorias en escabeche.....	21,00 €
Chuletillas de cordero Segureño con aroma de estragón, miel de caldera y patatas paja.....	20,00 €
<i>Sugerencia semanal</i> .....	<i>s/m</i>

*Precios con IVA incluido*