

ENTRANTES / STARTERS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON GELÉE DE TOMATE

IBERIAN HAM CROQUETTES WITH TOMATO GELÉE

12€   

TORTILLA DE GRELOS, BERBERECHOS Y PIL-PIL

TURNIP SHOOTS OMELETTE, COCKLES AND PIL-PIL

14€  

MARINADA DE LANGOSTINOS CON LIMA-LIMÓN Y YOGURT

KING PRAWNS MARINADE WITH LIMO- LIME AND YOGURT

14€   

PULPO A LA BRASA CON BIZCOCHO NEGRO

GRILLED OCTOPUS WITH BLACK CAKE

18€  

HUEVOS, CIGALA, PATATA Y TORREZNO DE SEPIA

EGGS, CRAYFISH, POTATO AND "SEPIA TORREZNO"

18€   

CHOCOS, COLIFLOR EN DOS TEXTURAS Y ARROZ CRUJIENTE

SMALL CUTTLERFISH, CAULIFLOWER AND CRISPY RICE

16€ 

CARPACCIO DE VACA MADURADA CON BOUQUET DE HOJAS FRESCAS, TRUFA Y QUESO PARMESANO

MATURED BEEF ENTRECOT CARPACCIO WITH BOUQUET OF FRESH LEAF, TRUFFLE AND PARMESAN CHEESE

18€ 

SALPICÓN DE MERLUZA, MEJILLONES Y REMOLACHA

HAKE, MUSSELS AND BEET

18€   

PAN DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO Y TOMATE

GLASS BREAD WITH IBERIAN HAM AND TOMATO

12€ 

ENSALADA TIBIA DE VERDURAS DEL DÍA CON ESCABECHE DE GALO CELTA

WARM VEGETABLE SALAD OF THE DAY WITH PICKLED CELTIC ROOSTER

16€ 

PESCADOS / FISH

RAPE RELLENO DE CENTOLLA Y VELOUTÉ DE MARISCO

MONKFISH STUFFED WITH CRAB AND SEAFOOD VELOUTÉ

27€     

BONITO DE BURELA CON TARTAR DE TOMATE, PAPAYA Y GUACAMOLE

BONITO DE BURELA "TUNA" WITH TOMATO, PAPAYA AND GUACAMOLE TARTAR

18€ 

MERLUZA AL VAPOR, GRELOS, AJADA Y PIL-PIL

HAKE STEAMED, TURNIPS SHOOTS, OLIVE OIL EMULSION OF PAPRIKA AND PIL-PIL

20€  

BACALAO CON GARBANZOS ESTOFADOS, ESPINACAS Y MEJILLONES

COD WITH BRAISED CHICKPEAS, SPINACH AND MUSSELS

22€   

PESCADOS DEL DÍA AL HORNO

THE CATCH OF THE DAY

S.M. 



CARNES / MEAT

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE

BEEF SIRLOIN WITH FOIE

26€  

CARRILLERAS DE TERNERA ESTOFADAS, CALABAZA, ALCACHOFAS Y KIKOS

VEAL CHEEKS STEWED, PUMPKIN, ARTICHOKE AND TOASTED CORN

18€ 

CROCA DE TERNERA, SOJA, PURÉ DE MANTEQUILLA Y CEBOLLA GLASEADA

VEAL HIP, SOY, PUREE BUTTER AND GLAZED ONION

20€  

ENTRECOT DE TERNERA CON SALSA DE SETAS

BEEF ENTRECOT WITH MUSHROOMS SAUCE

18€

ARROZ MELOSO CON SECRETO DE CERDO IBÉRICO

SOUPY RICE WITH IBERIAN PORK SECRET

35€ (2 personas)

POSTRES / DESSERTS

TORRIJA DE BIZCOCHO DE YOGURT

"TORRIJA" OF YOGURT CAKE

7€  

MILHOJAS DE CREMA DE LIMÓN

LEMON CREAM MILLEFEUILLE

7€   

TARTA DE QUESO CREMOSA

CREAM CHEESE CAKE

7€ 

COULANT DE TARTA DE SANTIAGO (18 minutos)

SANTIAGO CAKE COULANT

7€    

TARTELETA DE CHOCOLATE Y ALBARICOQUE

CHOCOLATE AND APRICOT TARTLET

7€   

CREMA QUEMADA CON CAFÉ HELADO

BURNT CREAM WITH ICED COFFEE

7€   

CAÑITAS RELLENAS DE MARACUYÁ

PUFF PASTRY ROLL FRIED STUFFED WITH PASSION FRUIT CREAM

7€   

PETIT FOURS

4€    

MENÚ DEGUSTACIÓN

SE SERVIRÁN SIEMPRE A MESA COMPLETA Y NO INCLUYEN LAS BEBIDAS

MENÚ CORTO: 32€ por persona
3 entrantes / pescado o carne / postres

MENÚ LARGO: 50€ por persona
(PREVIA RESERVA)



JAVIER MONTERO