



**BO
CA
BO
CA**



ENTRANTES

Croquetas líquidas de jamón ibérico de bellota 9.-

Cecina de buey auténtico con almendras fritas 12.-

Ensaladilla de langostinos con espuma de cabeza de carabinero 9.-

Salmón semi marinado en remolacha, soja y emulsión de wasabi 13.-

Dados de atún yellowfinn crudos con piñones y salsas asiáticas 16.-

Morcilla de cebolla con huevo poche empanado, parmentier trufada y tomate cherry asado 10.-

Rosbeef poco hecho de vaca vieja madurada 40 días con setas chinas y edamame 14.-

Torreznos con tom yam kung 8.-

Rabas de calamar con pankó y limón 9.-

Marmita de congrio del norte 15.-

Dados de solomillo de cebón con salsa de ajo al limón y patatas fritas 17.-

Queso Stilton 12.-

DE LA HUERTA

Menestra de verduras al dente, jamón ibérico y huevo poche 14.-

Ensalada de bacalao fresco con emulsión de su gelatina, tobiko, polvo de quicos y vinagreta de soja 13.-

Ensalada de verduras con quinoa y vinagreta de mostaza verde a las hiervas 13.-

En caso de tener alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo antes de pedir.

Disponemos de carta de alérgenos.

Precios IVA incluido.

Panes, aperitivos dulces y salados 1,90.-

Los precios en terraza se incrementarán un 10%.



PESCADOS

Lomos de rodaballo con setas y cebolletas francesas risoladas 27.-

Bacalao desalado con manitas de cerdo a la plancha en salsa de callos 21.-

Chipirones en su tinta receta de Piedi con arroz en salsa verde y chalota crispy 21.-

Taco de atún yellowfinn poco hecho con encebollado en texturas 23.-

Arroz de carabineros 19.-

CARNES

Chuletón de vaca vieja madurado 40 días, por persona 25.-

Carrilleras de vaca vieja con crema de batata y habitas con cecina 18.-

Costilla de rubia gallega con tirabeques, paté de encurtidos y crema de maíces 19.-

Solomillo de cebon con yuca, patata violeta y salsa perigueux 25.-

GUARNICIONES

Mezclum de lechugas baby 4.-

Panaderas 4.-

Parmentier trufada 6.-

Patatas fritas 4.-

Piquillos confitados 6.-

*Nuestros fritos y cocinados se hacen exclusivamente con aceite de oliva virgen extra.
Únicamente utilizamos huevos de gallinas en libertad.*

Disponemos de gafas de distintas graduaciones para nuestros clientes en caso de que las necesiten.



TAPAS Y RACIONES

Croquetas líquidas de jamón ibérico de bellota 9.-

Cecina de buey auténtico con almendras fritas 12.-

Rabas de calamar con panko y limon 9.-

Dados de atún yellowfinn crudos con chicharron de salmón, piñones y salsas asiáticas 16.-

Ensaladilla de langostinos con espuma de cabeza de carabinero 9.-

Queso Stilton 12.-

Bocadillo de calamares en pan de perrito con ali-oli y siracha 4,5.-

Bocadillo de foccacia con chorizo criollo y salsa rosa 6.-

Tortilla de patata al momento poco hecha 6.-

Torreznos con tom yam kung 8.-

Morcilla de cebolla con huevo poche empanado, parmentier trufada y tomate cherry asado 10.-

Dados de solomillo de cebon con salsa de ajo al limon y patatas fritas 17.-

Los precios en terraza se incrementaran un 10%



POSTRES

*Tarta arabe con sopa caliente
de choco/coco 7.-*

*Tarta de mini babybel con helado de
caramelo salado 7.-*

Helados, pregunten por nuestros sabores 5,50.-

Red Velvet 6,50.-

Cremas de limon 7.-

Croquetas de chocolate, 6 piezas 7,80.-

Queso Stilton 12.-

Los precios en terraza se incrementaran un 10%