

## Nuestros platos

Gastronomía típica española con la italiana

### Una anchoa del Cantábrico

sobre pan de pueblo tostado y mantequilla de trufa. - 2,80

### Ensaladilla de pollo al horno con patatas

tapenade de aceitunas negras, mostaza verde y cebolla crujiente. - 4,20

### Salmorejo cordobés clásico

con picada de pulpo, huevo y jamón; aromas de naranja y albahaca frita. - 4,30

### Ensalada de salmón marinado en casa y remolacha al balsámico

con acelga roja baby, queso de cabra y vinagreta afrutada - 5,50

### Nuestras croquetas de gorgonzola

con alioli de pera dulce. - 5,50

### Nuestras croquetas de carabineros

con alioli de azahar. - 5,50

### Roast Beef de presa ibérica

marinada en pan de focaccia caliente con rúcula, feta y aceites aromáticos. - 6,80

### Unos huevos rotos

con guanciale crujiente, puré, patatas baby y tartufata. - 7,00

### Mini paella de ibéricos y setas

al Tío Pepe; con alioli de azafrán. - 6,50

### Steak tartar de ternera

extremeña cortado y aliñado al momento con regañá de trufa, rúcula, olivas y reducción de amaretto. - 7,50

### Lasaña de ricotta y sobrasada

con tagarninas a la crema y parmesano recién rallado. - 6,80

### Foie gras artesanal

en costra de garrapiñados; con mermeladas de temporada, mascarpone y pan tostado. - 8,50

### Hamburguesa 100% ibérica

en brioche de masa madre con provolone ahumado, tomates semisecos, rúcula y mayonesa de trufa. - 5,50

### Hamburguesa de choco y langostinos

en brioche negro de masa madre; con cebolla roja encurtida y alioli de cebollino. - 5,50

### Milhojas de secreto ibérico y polenta frita

con jamón, crema de queso manchego y salsa española al whisky. - 7,90

### Vieiras gratinadas

con lardo di colonnata, purrusalda y boletus confitados al ajillo. - 7,90

### Carrillada ibérica al Jerez

su grasa curada a la pimienta, risotto de fregola sarda y tirabeques. - 7,50

### Solomillo Wellington

de ternera nacional a la Rossini: con madeira, foie, algo de trufa y sus jugos. Guarnición del día a base de patatas - 11,50

### Nuestros postres artesanos

Pregunta por ellos...