

## ENTRANTES FRÍOS

Terrina de foie, tosta de pan de pasas y mermelada de tomate	19
Ensaladilla rusa de pulpo sobre "Causa" limeña ligeramente picante	11
Steak Tartar de solomillo gallego sobre gofres de patata	19
Tabla de embutidos y quesos	20
Tartar de patudo canario sobre ajoblanco y ensalada de alga Wakame y sésamo	19
Salmorejo de cerezas y tomate canario con polvo de queso fresco y anchoas	9

## ENTRANTES CALIENTES

Selección de croquetas caseras	9
Huevo ecológico de corral cocinado a baja temperatura acompañado de setas y papada melosa de cerdo	12
Alitas de pollo fritas al estilo americano con crudites de verduras y salsa de queso azul	11
Mejillones sobre salsa kimchie con fideos de arroz crujiente	13
Pan Bao al vapor relleno de Cangrejo de concha blanda en tempura y salsa de mojo rojo, mahonesa de cilantro y encurtidos	17
Fish and Chips "Melvin" con salsa tártara	16

Selección de pan, mantequilla y aperitivo	3
---	---

Precios en €,lgic Incluido

## —ENSALADAS

Cogollos con bonito escabechado en casa, almogrote y salsa cesar	14
Tomate rosa aliñado, trezzini de mozzarella y anchoas en aceite	14

## ARROCES Y ROSSEJAT

Arroz de marisco estilo “señoret “	26	Arroz caldoso de carabinero	29
Arroz de campo con presa Ibérica	19	Arroz meloso de setas y pato	22
Arroz de verduras locales	16	Arroz de pollo de corral y cigalas	22
Arroz negro de calamar y cigalas	24	Rossejat de mariscos	22

Todos los arroces y fideuas incluyen nuestra selección de ali-oli

Precios en €,lgic Incluido

## PESCADOS

Pescado de nuestras costas con cremoso de hinojo y verduritas encurtidas	24
Pescado a la brasa de ración	29
Pescados grandes a la brasa (Consulta con nuestro equipo de sala la disponibilidad diaria)	65 /kg

## CARNES

Suprema de pollo a la brasa sobre vichyssoise y chips de verduras	15
Lomo bajo de vaca gallega con Dry Aged de 45 días	68 /kg
Rabo a la "royale", puré de chirivía y pera al jengibre	20
Terrina de cordero, huesos de pasta fresca con duxelle de hierbas y puré de apio trufado	19
Codillo de cerdo cocinado 45 horas baja temperatura acompañado de compota de manzana y chucrut	19

Pregunte a nuestro equipo si desea acompañar su comida con alguna de nuestras salsa o guarniciones del día

## POSTRES

Pastel vasco con helado de manzana	7
Tarta fundente de queso, helado de miel y mermelada de fresas	7
Chocolatísimo	8
Esferas de melón en caipiriña con helado de cascara de limón y sopa de yogur	7
Milhojas rellenas de crema rusa y fresas con helado de vainilla	7
Selección de Cafés o infusiones	4

Si requiere algún tipo de dieta especial o tiene alguna duda acerca de las alergias alimenticias, ej. frutos secos, nuestro personal estará encantado de atenderle para ayudarle con la elección del menú