



BIENVENIDOS - WELCOME

ENTRANTES

Ensalada Verde de Temporada, Queso Fresco de Cabra de Serón (Almería), Aguacate, Fruta de Temporada y Vinagreta de Vino Amontillado **15,00.-€**

Alérgenos: Lácteos

Tomate de Temporada, Bonito Confitado en Aceite, Anchoas en Salazón y AOVE AYOZAR **16,00.-€**

Alérgenos: Pescado

Sopa Fría de Espárragos con Mayonesa de Lima y Cogollos de Hierbabuena **15,00.-€**

Alérgenos: Lácteos

Salmorejo Creativo de la Semana **15,00.-€**

Alérgenos: Huevo - Gluten

Ajoblanco de Almería, Caballa Marinada, Teriyaki Y Remolacha Encurtida **15,00.-€**

Alérgenos: Gluten – Frutos Secos - Pescado

Burrata con Pesto Rojo de Tomate Seco, Sardina Ahumada y Vinagreta de Berenjena Asada **20,00.-€**

Alérgenos: Lácteos – Pescado - Frutos Secos

Salteado de Verduras, Piña, Sésamo y Soja **15,00.-€**

Alérgenos: Soja  100% VEGANO

Crema Fría de Calabaza y Puerro, con Nube de Queso de Cabra Payoya **13,00.-€**

Alérgenos: Lácteos – Gluten (crujientes de pan)

Albóndigas de Heura, Curri Verde de Verduras y Arroz Basmati **17,00.-€**

Alérgenos: 0  100% VEGANO



PARA PICAR

Tabla de Jamón Ibérico (Guijuelo, Juan Manuel), Tostas de Semillas con Tomate, AOVE y cañas de Pan Feo soplado **20,00.-€**

Alérgenos: Gluten

Tabla de Queserías Artesanas con D.O. Andalucía y Almendra Frita **20,00.-€**

Alérgenos: Lácteos – Frutos Secos

Alcachofas Confitadas en AOVE, Jamón Ibérico de Bellota y Virutas de Foie (Jules) Ecológico **19,00.-€**

Croquetas Tío Kiko **03,00.-€ / unidad**

Alérgenos: Gluten - Lácteos

MAR

Anémonas "Ortiguillas de Mar" en fritura Andaluza y Mahonesa de Soja y Cítricos **17,00.-€**

Alérgenos: Gluten – Soja - Lácteos

Tartar de Quisquilla, Aguacate de Motril, Tomate, Cebolleta, Soja y Lima **22,00.-€**

Alérgenos: Crustáceos – Soja

Lomo de Boquerón Marinado envuelto en Guacamole y Tomate Balsámico **18,00.-€**

Alérgenos: Pescado

Bacalao A Bras **17,00.-€**

Alérgenos: Pescado - Huevo

Lomo Alto de Atún Rojo Salvaje de Almadraba **100,00.-€ / kilo**

Alérgenos: Pescado

Consulten por nuestro Pescado de Playa de cercanía (según mercado)



CARNES

Carrilleras de Cerdo Ibérico de Bellota al Curri Rojo Thai, Leche de Coco, Citronela y Lima Kéfir **20,00.-€**

Alérgenos: N/A

Tataki de Txuleta Vasca Premium curada en Vinagre de Arroz, Soja y Sésamo **18,00.-€**

Alérgenos: Soja

Entrecote de Lomo de Vaca (400gr) **28,00.-€**

(Dry aged – con 30 días de maduración mínimo)

Hamburguesa Premium 100% Vaca Rubia Gallega certificada (250 gr), Panceta Ahumada Ibérica, Queso Brie Pâturages, Rúcula y Mahonesa de Soja **19,00.-€**

Alérgenos: Gluten – Lácteos – Soja

Disponemos de Soja sin Gluten

Consultar nuestras opciones diarias de Fideua y Arroces según temporada (fuera de carta)

Consultar cualquier tipo de opción Vegana o Vegetariana que no esté contemplada en la carta



POSTRES

Tarta de Queso de Cabra Payoya	06,50.-€
Alérgenos: Lácteos	
Bizcocho de Chocolate con Cremoso de Nuez de Macadamia y Chocolate Blanco	07,00.-€
Alérgenos: Lácteos – Frutos Secos - Gluten	
Torrija con Frutos Rojos, Helado de Canela y Sopa Fría de Crema Inglesa	07,00.-€
Alérgenos: Gluten - Lácteos	
Requesón Artesano, Garrapiñados y Miel del Plomo	05,00.-€
Alérgenos: Lácteos – Frutos Secos	
Cuajada de Chocolate Blanco, Texturas de Lima y Hierbabuena	06,00.-€
Alérgenos: Lácteos	
Ensalada de Frutas	06,00.-€

* Suplemento Pan + Aperitivo **1.00 €** por persona (IVA incluido)

* Si desea algún otro plato, no deje de solicitarlo, ¡intentaremos complacerle! (**Precios con IVA incluido**)

Carta de Vinos

TINTOS

Abadía Retuerta Crianza (D.O. Ribera del Duero)	36,00 €
Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	34,00 €
Altos de Losada (D.O. Bierzo) 100% Mencía	25,00 €
Teófilo Reyes (Ed. Esp. D.O. Ribera del Duero)	23,00 €
Juan Gil (D.O. Jumilla) 100% Monastrell	22,00 €
Cristina Calvache (Cabernet Sauvignon) Almería	22,00 €
Cristina Calvache (Syrah) Almería	22,00 €
Zuazo Gastón (D.O. Rioja)	18,00 €
Tamiz Roble (D.O. Ribera del Duero)	17,00 €

BLANCOS

Pazo de Rubianes (D.O. Rías Baixas) Albariño	23,00 €
Cristina Calvache (Jaén Blanca) Almería	22,00 €
Otazu Chardonnay (D.O. Navarra)	18,00 €
Peramor (D.O. Rueda) Verdejo	18,00 €
Ojoplato (D.O. Rueda) Verdejo	16,00 €

ROSADO

Cristina Calvache Rosado	19,00 €
Emina Cigales	14,00 €

CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Blason Rosé	100,00 €
Moët Chandon	75,00 €

CAVA

Freixenet (London Negro)	25,00 €
Remogut (Brut Reserva)	17,00 €
Sierra de Guadalupe (Brut)	14,00 €