

MENÚ CLASSICS

TODO A COMPARTIR
(LUNES A JUEVES)

A COMPARTIR

- ~ Torta de aceite y alioli.
- ~ El mejor tomate del momento.
- ~ Ensaladilla de gamba blanca al ajillo.
- ~ Berenjena asada con burrata aliñada.
- ~ Langostinos a la parrilla y jugo de pollo al ast.
- ~ Muslo de pollito campero a la parrilla y limon quemao

POSTRE PARA TERMINAR

- ~ Tarta de queso cremosa y suave. 2 pax

39€ p.p

**Añade la mejor croqueta del mundo +4€*

MENÚ HITS

(TODOS LOS DÍAS)

ENTRANTES A COMPARTIR

- ~ Torta de aceite y alioli.
- ~ Tomates de temporada.
- ~ La mejor croqueta del mundo 21.
- ~ Ensaladilla de gamba blanca al ajillo.
- ~ Alcachofa en carbonara ibérica de torreznos.
- ~ Navajas a la parrilla con escabeche de limón asado.
- ~ Calamar de anzuelo a la parrilla con velouté de jabugo.

PRINCIPAL A ELEGIR Y A COMPARTIR

(CADA 2 PAX)

- ~ Lubina a la parrilla con pil pil de su colágeno.
- ~ Txuleta vasca asada y madurada 45 días.

**acompañado de guarnición del día*

POSTRE PARA TERMINAR

- ~ El flan de nata fresca de oveja.

69€ p.p

PARA EMPEZAR CON PRODUCTO

Torta de aceite con AOVE del nuestro y alioli de ajo asado. (2pax)	8€
La Mejor Croqueta del Mundo 2021 de jamón Joselito. (2 uds)	8 €
Boquerón gordo aliñado en casa con escabeche cítrico. (4 uds)	9€
Anchoa Lopez sobada a mano con aceite y vinagre viejo (2uds)	11€
Gilda triple de bacalao con pan tomate a la brasa. (2 uds)	14€
Quisquilla en crudo con vinagreta de sus huevas. (100 gr)	17€
Atún rojo salvaje aliñado con jugo de piparra y manzanilla. (8 uds)	19€
Steak tartar de cadera de vaca madurada LyO. (60 gr)	22€
Cecina de wagyu japonés A5 cortada muy finita. (60gr)	25€

VERDURAS A NUESTRA MANERA

Patatitas mini asadas entre las ascuas con mayo picantita de adobo y romero quemao'.	14€
Los mejores tomates del momento con aceite del bueno, sal en escamas y cebolleta fresca.	16€
Puerro confitado y asado a la llama con romesco de pipas de calabaza y almendritas fritas.	16€
Berenjena ahumada en parrilla con burrata fresca, tomate seco en conserva y nueces tostadas.	18€
Alcachofas confitadas y fritas en carbonara ibérica de queso payoyo y torreznos de Soria.	20€
Setas silvestres de temporada a la parrilla con láminas de papada ibérica Joselito y trufa negra rayada.	24€

DE CONCHA Y DE CÁSCARA

Ensaladilla de gamba blanca malagueña con jugo de piparras encurtidas y regañás artesanas.	17€
Navajas de buceo a la parrilla con escabeche frío de limón asado y rayadura de limas frescas. 8 uds	22€
Langostinos del sur abiertos en mariposa y asados en parrilla con jugo de pollo al ast. 6 uds	24€
Gambas rojas al ajillo a nuestra manera , patatita chips super crujientes y dos huevos fritos con puntilla. 9 uds	32€

PESCADOS DE UNA FORMA Y DE OTRA

Calamar de anzuelo entero a la parrilla y trinchado con veloute de mantequilla tostada y jabugo.	32€
Medio pulpo gallego a la parrilla con chimichurri manchego y trinchat de patata y col a la gallega.	34€
Lenguado de estero asado en brasas, terminado con menier tostada/cítrica y alcaparra frita. (~0,6 kg)	55€
Lubina del atlántico entera a la parrilla “sin trabajo” con pilpil de su colágeno y aceite de perejil. (~1 kg)	65€

CARNES FRESCAS DEL PAÍS

Muslo de pollo campero criado en libertad con su caldito de asado y medio limón quemao’	22€
Falda de cordero crujiente y melosa con su jugo reducido, aceite de hierbabuena y berros de agua.	32€
Solomillo ibérico Joselito trinchado con salsa de pimienta a nuestra manera y patatitas chips.	32€
Molleja de ternera de leche con parmentier de coliflor tostada y salsa gravy de setas y mantequilla tostada. (~0.3 kg)	36€
Txuleta vasca de lomo bajo de vaca madurada 25 días, asada en parrilla abierta y laminada finita. (~0.7 kg)	59€