



## ENTRANTES

...

Daditos de Salmón ahumado y marinado de nuestro chef		16
Carpaccio de buey con escamas de queso Galmesano		14
Croquetas cremosas caseras		9
Mejillón a la brasa / al Jospé		7
Navajas asadas al mojo de wakame		15

## LA HUERTA

...

Ensalada de ventresca con vinagreta de tomate		12
Tartar de salmón de aguacate		14
Ensalada templada de vieiras y bacon crujiente		14

## ARROCES

...

Arroz con maíz		16 persona (mín 2 pax)
----------------	--	------------------------

## PESCADOS

...

Bacalao a la brasa con cebolla morada y aliño de aceitunas		17
Calamar a la brasa con cachelos y alioli de hierbas		16

## CARNE

...

Bife de vaca a la pimilla (aprox. 400 g)		25
Secreto Duroc con adobo de criollo		12
Costilla Angus a Baja Temperatura		21
Chuleta de vaca del país		45 / kilo

## POSTRE

...

Hojaldre de manzana Tatin		6
Cañitas de crema de nueces		2 (unidad)
Mousse de chocolate		5
Helados artesanos		5 (2 bolas)

## MENÚ INFANTIL

...

Milanesa de pollo o Hamburguesa con patatas		
Helado y Bebida		16

