



Verdura y brasa

1/2Ración Ración

- Berenjenas asadas con su piel y ajoblanco malagueño 11,50€
- Coliflor braseada en salsa de almendras 11,50€
- Hinojo tierno al ajo dorado..... 12,50€
- Pimientos de cristal a la leña con huevos camperos..... 15,50€
- Alcachofas frescas de temporada a la parrilla con escama de sal 16,50€



Ensaladas y otras verduras

- Lechuga viva aliñada con cebolleta fresca..... 9,00€
- Tomate de la Huerta de Madrid con piparras encurtidas 12,50€
- Carpaccio de calabacín ecológico con pesto, rúcula y piñones..... 12,50€
- Menestra de verduras en caldo ibérico..... 14,50€
- Ensalada de ventresca de bonito, cebolla tierna y tomate de temporada..... 15,50€



Chacinas y foie

- Jamón ibérico puro bellota..... 16,00€..24,50€
- Terrina de foie fresco de pato casera con confitura de higos y manzana..... 15,00€..22,00€



Caprichos del mar

- Rabas de potera fritas al momento 11,00€..17,00€
- 12,50€..18,00€
- Gamba roja salteada al ajo-guindilla..... 18,80€
- Merluza frita en harina de arroz 12,50€..18,00€
- Pulpo de roca a la brasa y alioli de Albariño 19,50€



Arroces y pasta

- Arroz de verduras de temporada y picantón (Mínimo 2 pers. -precio por persona)..... 18,50€
- Risotto de boletus y queso Parmigiano Reggiano. 18,50€
- Raviolón de Parmesano, yema de huevo, puerro y trufa negra 17,50€

PAN Y GRESINES ARTESANOS.....2.20€



Del mar a las brasas

1/2 Ración Ración

| | |
|---|-----------------------|
| <i>Chipirones en parrilla con su Ajilimójili</i> | <i>12,50€. 18,50€</i> |
| <i>Rape de tripa negra (Mínimo 2 pers. -precio por persona))</i> | <i>21,50€</i> |
| <i>Merluza de pincho (Lomo, cola o cogote). Consultenos</i> | <i>21,00€</i> |
| <i>Lenguado de estero braseado con su piel.....</i> | <i>26,50€</i> |
| <i>Rodaballo estilo Guetaria (Mínimo 2 pers. -precio por persona)</i> | <i>27,50€</i> |



Carnes seleccionadas

A la brasa

| | |
|--|---------------|
| <i>Tomahawk steak de carne roja a la parrilla (Mínimo 2 pers. -precio por persona)</i> | <i>29,00€</i> |
| <i>Entrecot de lomo bajo.....</i> | <i>22,50€</i> |
| <i>Solomillo al punto de sal.....</i> | <i>23,50€</i> |
| <i>Chuleton de vacuno mayor (Mínimo 2 pers. -precio por persona)</i> | <i>24,00€</i> |
| <i>Hamburguesa de Angus elaborada en Casa, para comer con las manos</i> | <i>15,50€</i> |
| <i>(Con rúcula fresca, cebolla pochada y tomate deshidratado)</i> | |
| <i>Pollo Coquelet al romero</i> | <i>15,50€</i> |

Fuera de brasa

| | |
|---|-----------------------|
| <i>Taquitos de solomillo a la sartén con ajo rústico</i> | <i>13,00€. 19,00€</i> |
| <i>Steak tartar elaborado al momento.....</i> | <i>15,00€. 22,00€</i> |
| <i>Escalope de carne roja a la Milanesa</i> | <i>23,50€</i> |
| <i>Solomillo al foie de pato con reducción de sus jugos</i> | <i>24,50€</i> |



Todos nuestros platos principales se acompañan de patatas fritas a la inglesa (finas y crujientes)

Pregunte por nuestras sopas frías y platos de temporada