

STUZZICHINI

Prosciutto iberico D.O. Guijuelo
tagliato a mano

34 €

Selezione di formaggi artigianali
andalusi con cotognata

17 €

Il nostro tradizionale «remojón»
di merluzzo e arancia

18 €

Porri confit e arrosto con pancetta
San Pascual e salsa romesco

16 €

Crocchette fatte in casa
con prosciutto iberico

14 €



DALLA NOSTRA GRIGLIA A CARBONE DI QUERCIA

CARNI

Carré d'agnello al Parmentier
e scalogno glassato 26 €

Magret d'anatra con riduzione di vino PX
e spicchi di mela saltati 24 €

T-bone di maiale San Pascual con
millefoglie di patate e chimichurri 24 €

Costata di manzo a bassa temperatura
laccato nel suo succo con patate cotte 25 €

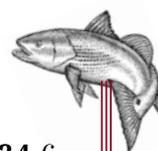
Braciola di manzo maturata con
patate e peperoni di Padrón 10 €/100 g

PESCI

Nasello arrosto con stufato di verdure
e crema di gambero scarlatto 24 €

Merluzzo arrosto su trippa stufati 24 €

Pesce di mercato arrosto
con olio al peperoncino 8 €/100 g



ANTIPASTI

Insalata di foglie, gambi
e verdure del nostro orto

12 €

Lombo di tonno bianco scottato
con avocado della Costa Tropical
sulla griglia

23 €

Carciofi grigliati con tuorlo fritto
e prosciutto iberico croccante

24 €

Crema di pollo con uovo a bassa
temperatura, capesante
grigliate e tartufo

18 €

Tartare di manzo del Pazo
Recimil con midollo e
profumo di camomilla

20 €



Il nostro pane artigianale con lievito di birra ECO
e farina ECO macinata a pietra 3,50 €

Dessert

Cre moso di cioccolato con pane
e olio extra vergine d'oliva 8 €

Piononos con gelato alla cannella 8 €

French toast brioche con salsa al
caramello e gelato al latte meringato 9 €

Tartelletta alla crema con frutti rossi
e gelato alla fragola 9 €

Torta al pistacchio con gelato
al latte di bufala 9 €