



PICOTEO

VERDURAS SALTEADAS O EN TEMPURA

VARIEDAD Y COLOR 8,50

FRITURA DE CHIPIRONES

CON ALIOLI DE LIMA 9,00

TIRAS DE POLLO CON PANKO

ACOMPAÑADAS CON CUATRO SALSAS 7,50

PATATAS BRAVAS

CON LA SALSA DE SIEMPRE 5,00

COLECCIÓN DE CROQUETAS

JAMÓN IBÉRICO, SETAS, QUESO DE CABRALES 8,00

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA

CON PICADA DE VERDURITAS Y VINAGRETA DE CÍTRICOS 11,50

ANCHOAS DE SANTOÑA

CON PICADA DE TOMATE NATURAL Y TOSTADAS 9,50

REVUELTO DE BOLETUS EDULIS

CON HUEVOS CAMPEROS 10,00

PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA

CON REFrito DE AJOS Y LANGOSTINOS 11,00

CARPACCIO DE PEZ MANTEQUILLA

CON SALSA PONZU Y ACEITE DE TRUFA 10,50

PULPO A FEIRA

CON CREMA DE PATATA Y DADOS DE MEMBRILLO 17,50

CHIPIRONES A LA PLANCHA

CON ALIOLI DE AJO NEGRO Y AJILIMOJILI 11,50

COSTILLAS BBQ AL HORNO

CON SALSA BARBACOA 11,50

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

CON PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN 12,00

ENSALADAS

QUESO DE CABRA Y BEICON

CON ALIÑO DE MIEL Y MOSTAZA 10,50

VENTRESCA Y PIQUILLOS

CON REDUCCIÓN DE MÓDENA 12,50

PERDIZ ESCABECHADA

CON FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE 12,50

TABLAS

IBÉRICOS DE BELLOTA

LOMO, SALCHICHÓN, CHORIZO, MORCILLA Y JAMÓN 15,50

QUESOS

CUATRO VARIEDADES CON MEMBRILLO 10,50

PAN DE CRISTAL

CON TOMATE NATURAL Y AOVE 5,00