

## QUESOS Y EMBUTIDOS

Surtido de quesos cortados al momento.	/ 24.00C
Queso de cerdo de elaboración propia.	/ 11.90C
Salchicha blanca de Gúejar Sierra.	/ 11.90C
Morcilla achorizada de Noalejo.	/ 10.50C
Lomo de matanza a la pimienta.	/ 12.90C
Jamón ibérico de Arturo Sánchez cortado a cuchillo.	Media / 16.00C Entera / 26.00C

## LATAS

*Todas nuestras conservas son de elaboración propia.*

Anchoa 00 del Cantábrico con tartar de tomate seco.	Unidad / 3.50C
Mejillones franceses en escabeche hechos en casa.	/ 12.00C
Bolos al natural con gel de vermut y lima.	/ 15.00C
Navajas al vapor con marinera de curry y hierbas frescas.	/ 12.00C
Caviar de Ríofrío. (Lata de 20gr)	/ 42.00C

## ENGAÑIFAS

Ostra N°3 con yema curada en salsa de soja.	/ 8.00C
Gilda de Anguila ahumada. (Anguila ahumada, jamón ibérico, tomate seco, aceituna manzanilla, queso curado, piparra)	/ 7.50C
Tartar de presa ibérica con velo de panceta curada.	/ 9.50C
Donuts de patata con zurrapa y parmesano.	/ 9.80C
Tortilla poco hecha con quisquillas y su esencia.	/ 23.00C
Tomate aliñado con bacalao ahumado.	/ 21.00C
Torreznos de pollo con mostaza de hierbas, anchoas y ajopollo.	/ 14.00C

## VIANDAS

Ensaladilla de merluza con piparras.	/ 18.00C
Callos de cerdo con espuma de carbonara .	/ 17.90C
Verdinas guisadas en mantequilla con almejas en salsa verde.	/ 23.00C
Gachas pimentonas con gamba roja y torreznos de cerdo.	/ 22.00C
Guiso de setas con vieiras y mantequilla negra espumada.	/ 23.00C
Jarrete de cordero glaseado con puré de apionabo tostado.	/ 25.00C
Cochifrito, puré de manzana y su glasa.	/ 24.00C
Entrecote de vaca a la brasa.	/ 26.00C
Presa ibérica de bellota a la brasa.	/ 25.00C

## POSTRES

Tarta extrafina de manzana con caramelo salado.	/ 7.50C
Intercalado de chocolate y avellana.	/ 7.50C
Tipsy cake con helado de vainilla.	/ 7.50C
Tartaleta de crema inglesa y nueces caramelizadas.	/ 7.50C

Servicio de pan 2.00C

Cata de aceite 1.50C