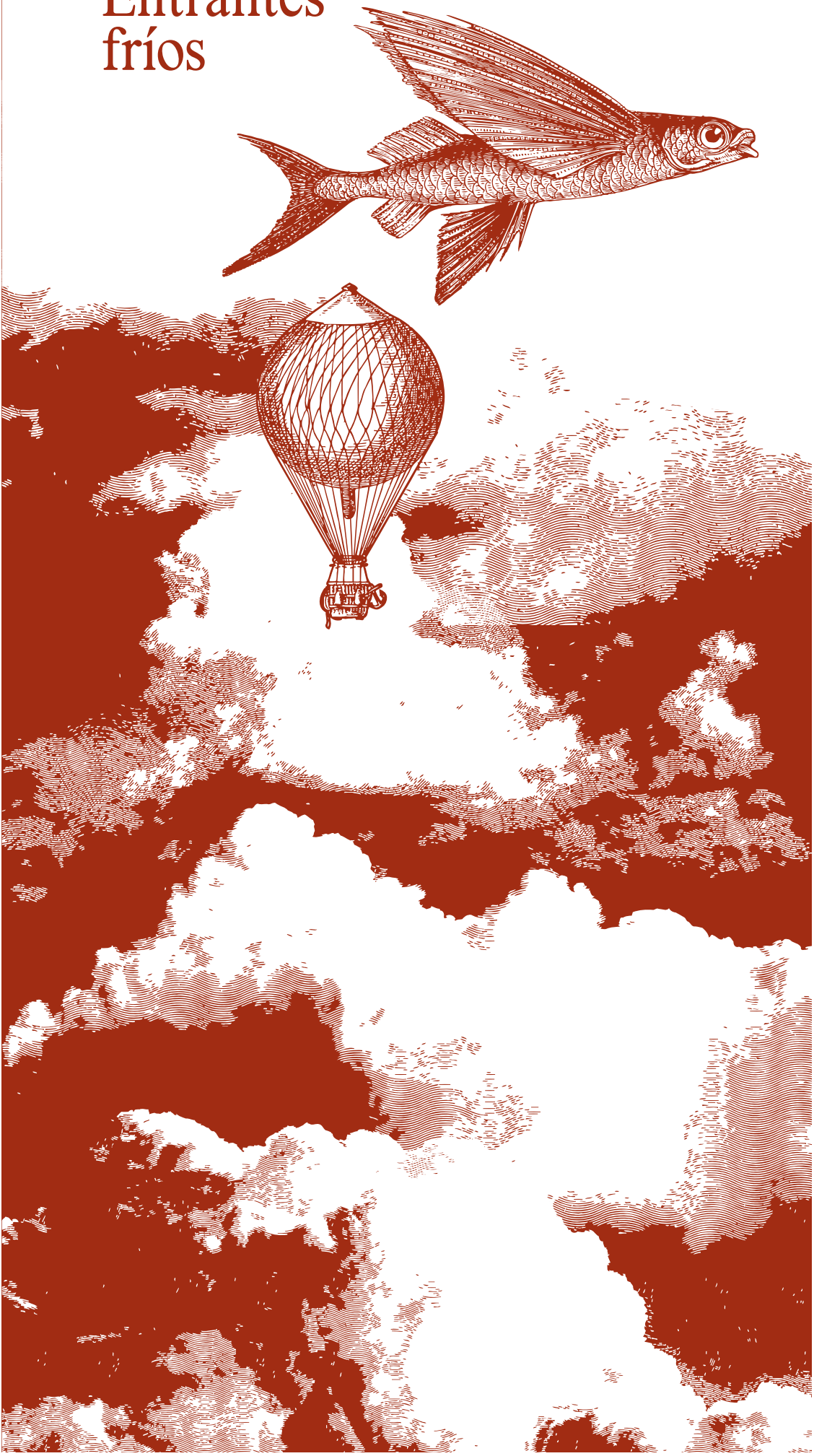
# El Menú.

01

# Entrantes fríos



## Aperitivo y pan — 1,50 / pp

ALERGIAS: GLUTEN, LÁCTEOS

---

## Tabla de la Lechera de Burdeos — 20,00

**(4 variedades según temporada)**
**Acompañado de mermeladas autóctonas.**

1/2 12,90

ALERGIAS: LÁCTEOS, FRUTOS SECOS, GLUTEN

---

## Jamón Ibérico — 19,00

---

## Pan de pueblo, tomate, Ajo asado y AOVE — 5,00

ALERGIAS: GLUTEN

---

## Hueva de Mujol — 120,00 € / Kg.

ALERGIAS: PESCADO Y FRUTO DE CÁSCARA

---

## Mojama de atún rojo — 100,00 € / Kg.

ALERGIAS: PESCADO Y FRUTO DE CÁSCARA

---

## Anchoas de Santoña 000 — 2,50 € / ud.

ALERGIAS: PESCADO

---

## Gilda Armonía — 4,00

**Aceituna gordal, Huevo de codorniz, Anchoa, Boquerón, Piparra y Cebolleta**

ALERGIAS: HUEVO, PESCADO, SULFITOS

---

## Almendras fritas — 2,50

ALERGIAS: FRUTOS DE CÁSCARA

---

## Marinera — 3,50

**De Sardina Ahumada y Emulsión de Frutos Rojos.**

ALERGIAS: GLUTEN, HUEVO, MOLUSCOS, PESCADO Y SULFITOS

---

## Ensaladilla rusa — 5,90

ALERGIAS: GLUTEN, HUEVO, PESCADO, MOLUSCOS Y SULFITOS

---

## Salmorejo — 8,90

**Con Aceite de Albahaca y Quenelle de Ajo y Miel.**

ALERGIAS: LACTOSA, GLUTEN Y SULFITOS

---

## Carpaccio de quisquilla — 21,00

**Con AOVE cítrico y Gel de Jengibre.**

ALERGIAS: HUEVOS, SOJA, CRUSTÁCEOS

---

## Carpaccio de vaca vieja — 16,50

**Parmesano, pistachos, queso crema y AOVE trufado.**

ALERGIAS: FRUTOS DE CÁSCARA, LACTOSA

---

## Tartar de Salmón — 18,00

**Marinado con mango, crema de aguacate y chalotas**

ALERGIAS: GLUTEN, FRUTOS DE CASCARA, LACTOSA, SOJA, CRUSTÁCEOS, PESCADO

02

# Entrantes calientes

## Caballitos de gambón — 3,00 / ud.
**Con salsa de mango y curry.**
ALERGIAS: CRUSTÁCEOS, GLUTEN, HUEVOS, SOJA, SÉSAMO

## Croqueta de gamba roja — 3,50 / ud.
**Con Mahonesa Cítrica.**
ALERGIAS: GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, CRUSTÁCEOS Y SOJA

## Croqueta de jamón ibérico — 3,00 / ud.
**Con su velo y gel de pimiento de piquillo.**
ALERGIAS: GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

## Croqueta de gorgonzola — 3,00 / ud.
**Con confitura de tomate.**
ALERGIAS: GLUTEN, FRUTOS DE CÁSCARA, LACTOSA

## Patatas Bravas — 8,90
**Con salsa brava casera y muselina de ajo**
ALERGIAS: HUEVO, LACTOSA Y SULFITOS

## Flor de alcachofa a la plancha — 3,50 / ud.

## Alcachofa rellena — 6,00 / ud.
**De habitas con jamón ibérico, bechamel y nube de parmesano.**
ALERGIAS: GLUTEN, LACTOSA

## Letones a la plancha o fritos — 16,90
ALERGIAS: PESCADO, GLUTEN

## Hueva a la plancha o frita — 16,90
ALERGIAS: PESCADO, GLUTEN

## Vieiras del Pacífico con gel de limón — 3,50 / ud.
ALERGIAS: MOLUSCOS

## Almejas al ajillo y vino blanco — 18,90
ALERGIAS: FRUTOS DE CÁSCARA, MOLUSCOS Y SULFITOS

## Gambones al ajillo — 9,00
ALERGIAS: CRUSTÁCEOS, SULFITOS

## Calamar nacional a la andaluza — 22,90
**Con coulis de cebolla morada.**
ALERGIAS: MOLUSCOS, GLUTEN

## Calamar nacional a la plancha — 22,90
**Con crema de maíz, crujiente de avellana y su tinta.**
ALERGIAS: GLUTEN, MOLUSCO, SOJA, LACTOSA, FRUTOS SECOS Y SULFITOS

## Pulpo al horno — 29,90
**Con parmentier y su coral.**
ALERGIAS: GLUTEN, HUEVOS, PESCADO, MOLUSCO Y SULFITOS

## Huevos rotos con carabineros — 25,90
ALERGIAS: CRUSTÁCEOS, HUEVOS, PESCADO Y APIO

## Tataki de atún rojo — 19,90
**Con ajo blanco de anacardo.**
ALERGIAS: GLUTEN, SÉSAMO, SOJA, PESCADO Y SULFITOS

03

# Ensaladas

## De la huerta 14,90

**Atún, Lechuga, Cebolla, Tomate, Huevo de codorniz, Zanahoria, Pepino, Espárrago, Pimiento, Maíz, Aceituna y Vinagreta de mostaza.**

ALERGIAS: MOSTAZA, HUEVO, PESCADO, SULFITOS

---

## Tomate 'partío' 17,00

**Con tallos, ventresca de atún, aceitunas, piparras y cebolla encurtida.**

ALERGIAS: PESCADO, SULFITOS

---

## Burrata y mango 17,90

**Burrata, Mango, Aguacate,**
**Tomate cherry asado y vinagreta de mango**

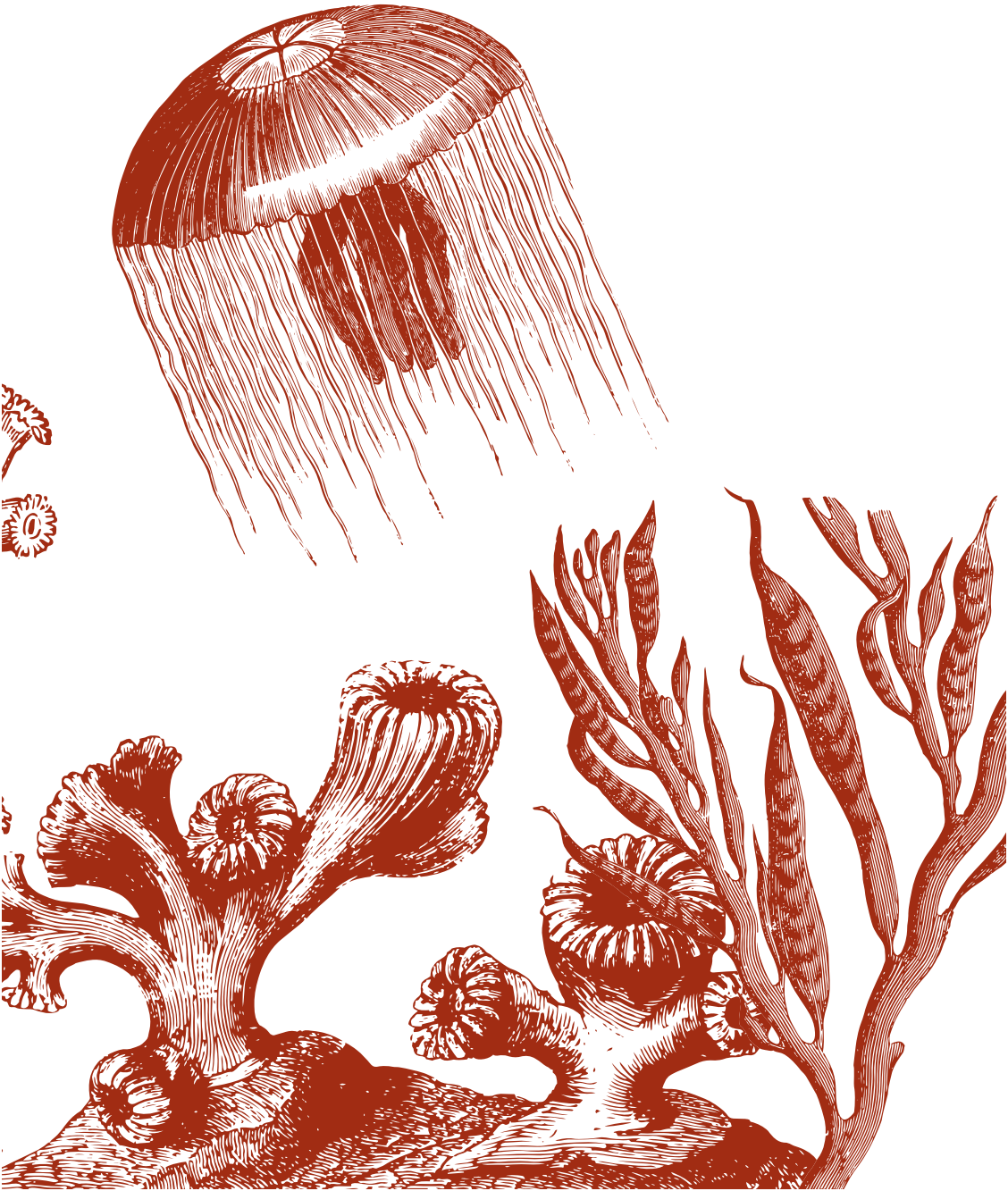
ALERGIAS: LACTOSA, MOSTAZA, FRUTOS DE CÁSCARA Y SULFITOS

---

## Ensalada César 14,90

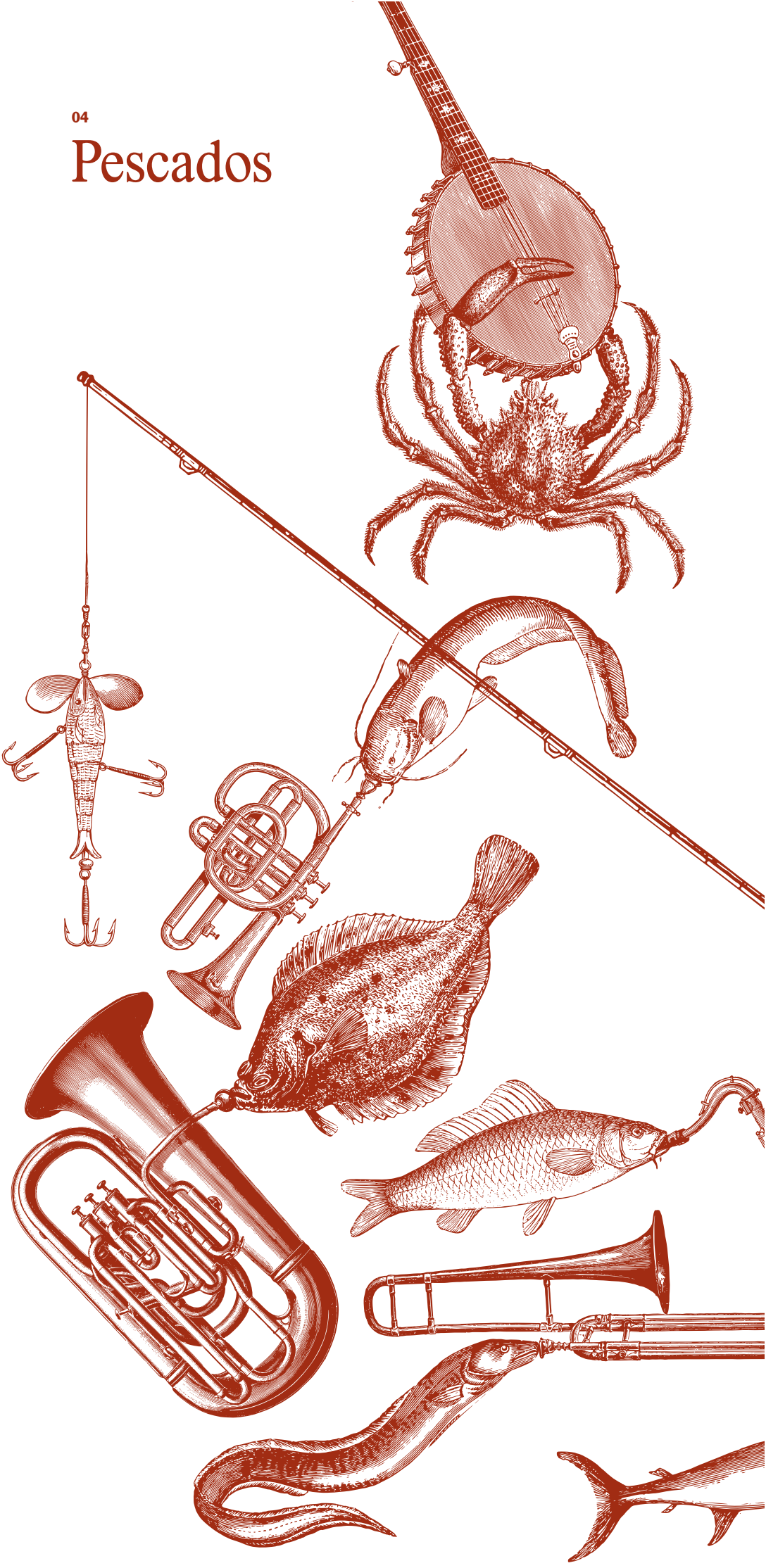
**Pollo a baja temperatura y bacon crispy.**

ALERGIAS: HUEVO, PESCADO, MOSTAZA Y SULFITOS



04

# Pescados



## Gallopedro / 2 pax — 59,00
**A la donostiarra con patata panadera.**
ALERGIAS: PESCADOS LÁCTEOS, SULFITOS

---

## Lenguado — 26,90
**A la menier cítrica y espárragos.**
ALERGIAS: PESCADO, LACTOSA, SULFITOS

---

## Ijada de atún rojo — 28,90
**A la plancha con crema de chirivía y verdura salteada**
ALERGIAS: PESCADOS, LÁCTEOS, SOJA, SULFITOS

---

## Rodaballo — 24,90
**A la plancha con crema de chirivía y verdura salteada**
ALERGIAS: PESCADOS, LÁCTEOS, SOJA, SULFITOS

---

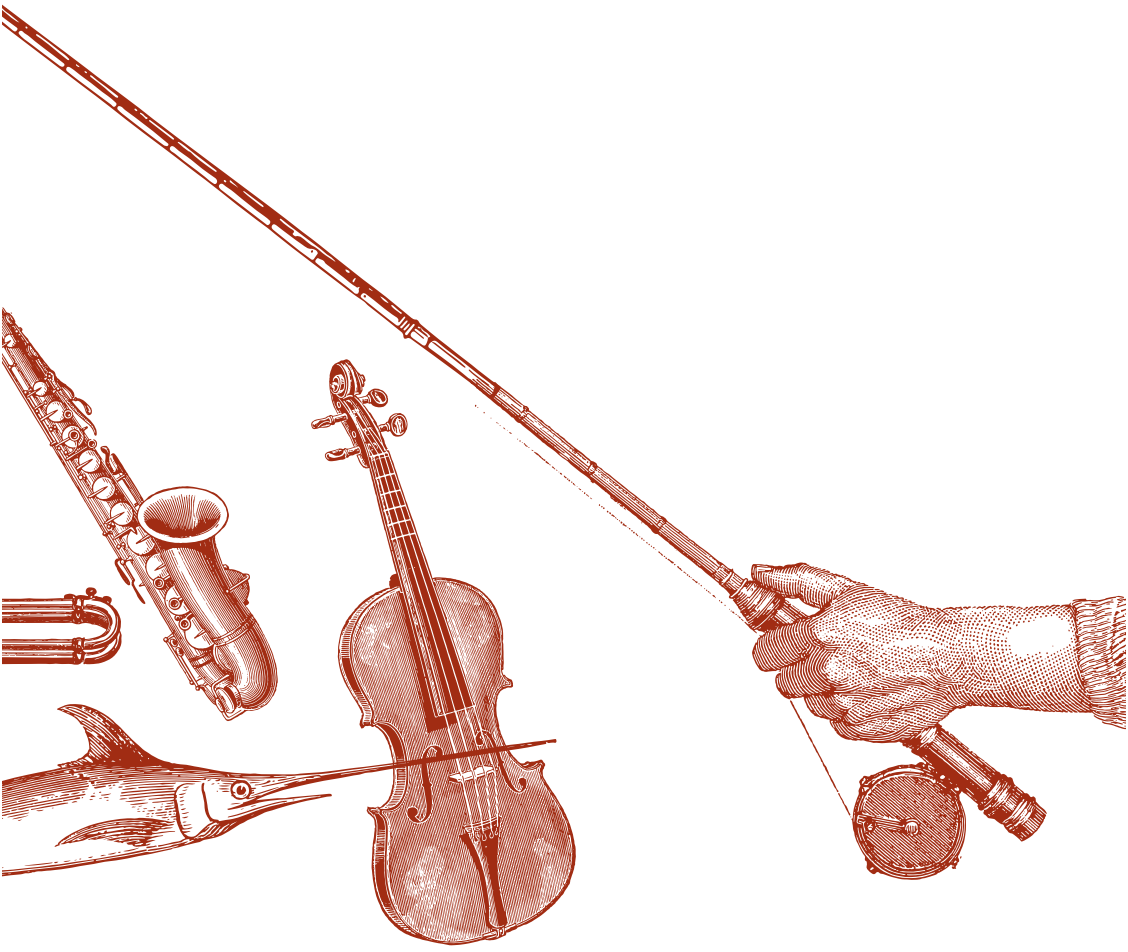
## Popietas de lubina — 17,90
**Con setas y crema de espárrago blanco**
ALERGIAS: PESCADO, LÁCTEOS, SULFITOS

---

## Salmón — 18,90
**Al horno con crema de guisantes, bimi y AOVE de hierbas.**
ALERGIAS: PESCADO Y LÁCTEOS

---

## Bacalao — 19,90
**Con parmentier y boletus.**
ALERGIAS: PESCADO Y LÁCTEOS



05

# Carnes

## Solomillo de vaca vieja — 24,90

**Salsa monastrell, Crema de boletus,**
**Milhoja de patata y verduritas.**

Extra foie 5€

ALERGIAS: LÁCTEOS, SULFITOS

---

## Chuletón de frisona madurada 30 días — 30,00 € / 500 gr. — 59,00 € / 1 Kg.

**Con patata panadera y pimiento bola.**

---

## Lingote de cerdo ibérico a baja temperatura — 21,00

**Salsa monastrell, Crema de boletus, Milhoja de patata y verduritas.**

ALERGIAS: LÁCTEOS, SULFITOS

---

## Brocheta de pollo — 16,90

**Patatas fritas y salsa satay.**

ALERGIAS: CACAHUETE, SÉSAMO, SOJA

---

## Paletilla de cordero segureño lechal — 25,90

**Paletilla a baja temperatura 12h,**
**con patata parisina y ajos tiernos**

ALERGIAS: FRUTOS DE CÁSCARA

---

## Hamburguesa de chuleta de vaca madurada — 16,90

**En Pan brioche, con queso cheddar y bacon y salsa mediterránea cítrica.**
**Servido con patatas fritas.**

ALERGIAS: GLUTEN, LÁCTEOS, HUEVO, SOJA, MOSTAZA Y SULFITOS

---

## Hamburguesa vegana — 14,90

**A base de proteína de guisante, pan de cristal,**
**acompañado de rúcula y salsa ahumada.**

ALERGIAS: GLUTEN, CACAHUETES

**Salsas**

Pimienta, Roquefort, Champiñones — 3,00

ALERGIAS: LACTOSA, GLUTEN

Uno no puede pensar bien,
amar bien, dormir bien,
si no ha comido bien.

**Virginia Woolf,**
**Una habitación propia**
**1929**

ARMONÍA