



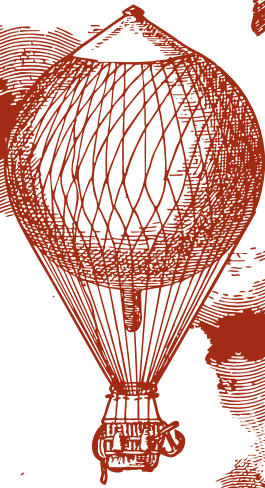




El Menú.

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.

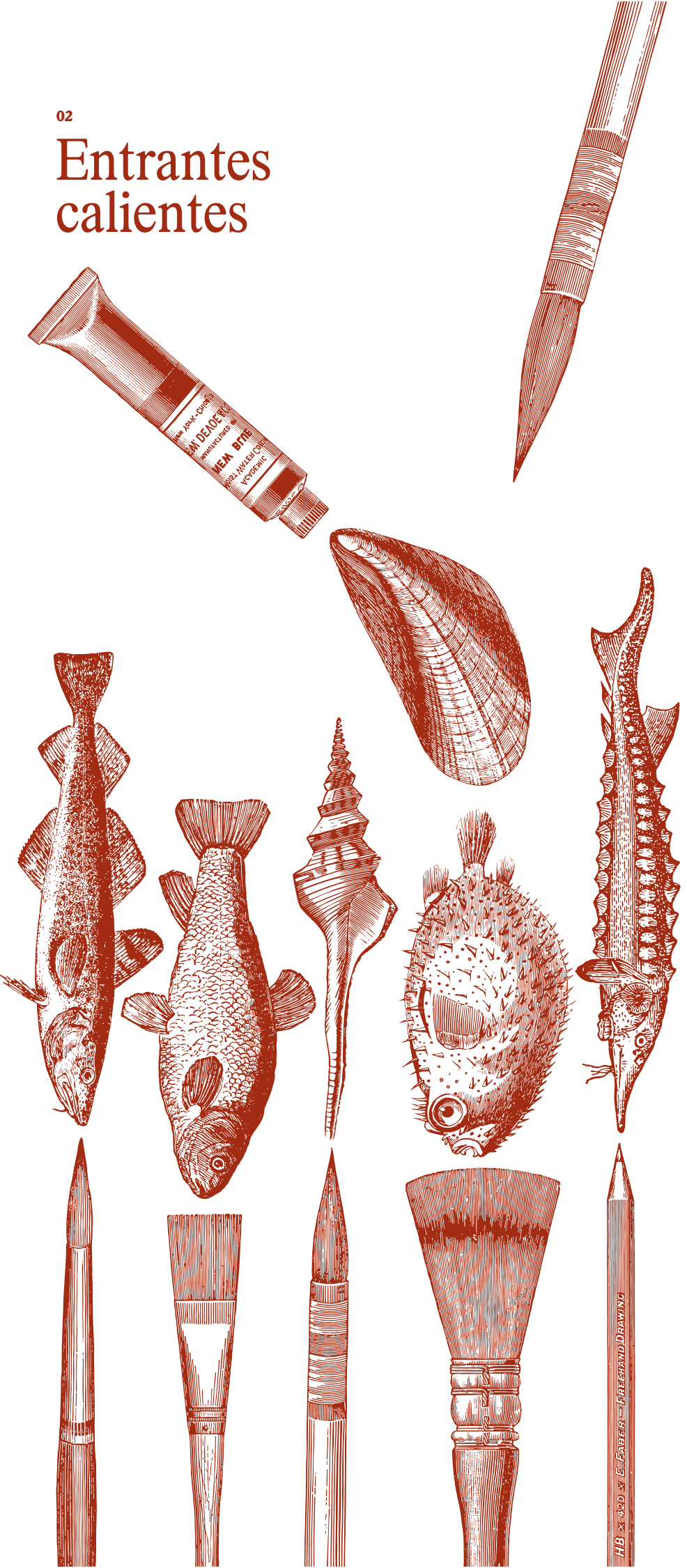
ALERGIAS: FRUTOS DE CÁSCARA, LACTOSA

Tartar de Salmón 18,00

Marinado con mango, crema de aguacate y chalotas

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

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

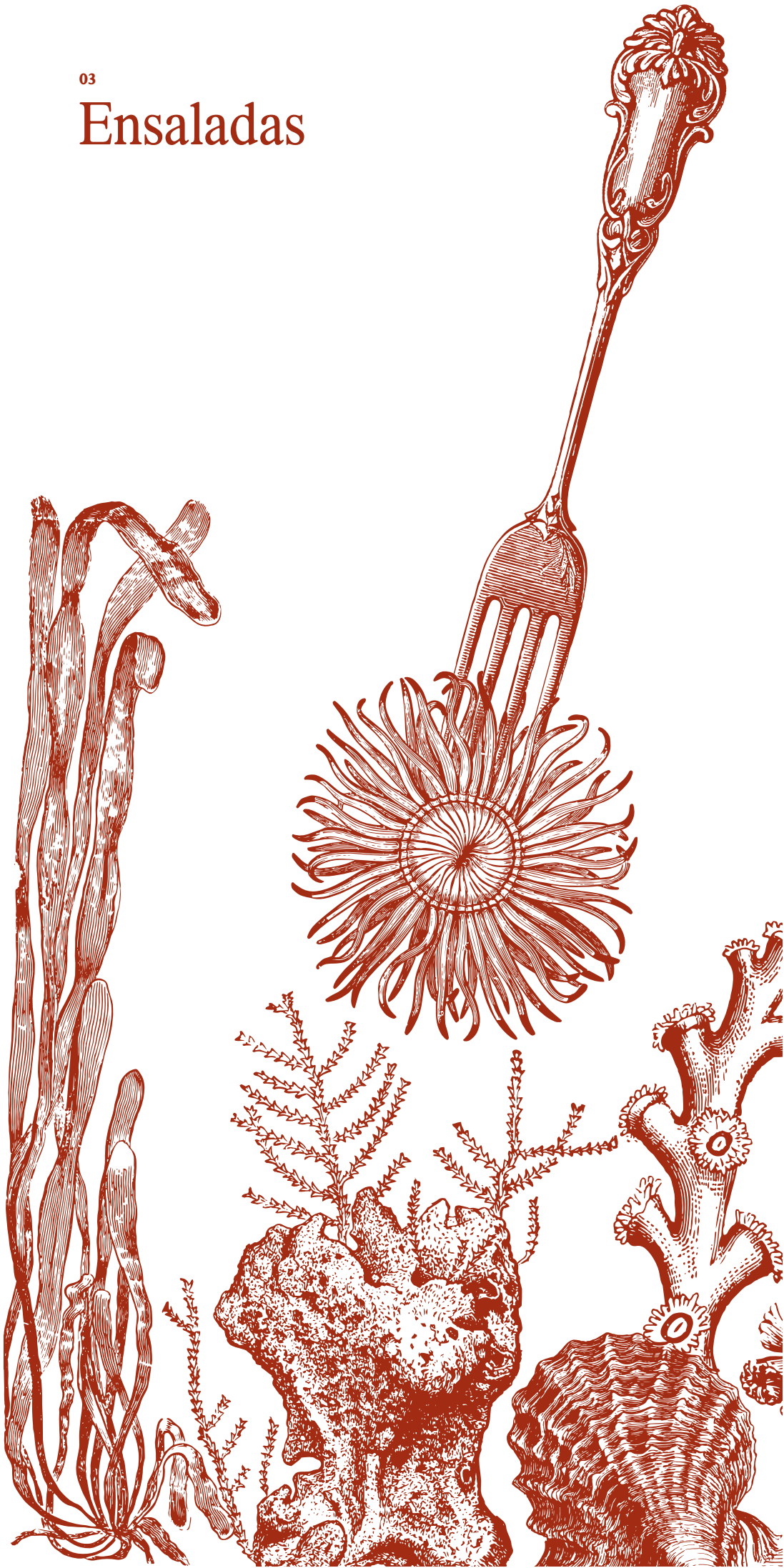
ALERGIAS: CRUSTÁCEOS, HUEVOS, PESCADO Y APIO

Tataki de atún rojo 19,90

Con ajo blanco de anacardo.

ALERGIAS: GLUTEN, SÉSAMO, SOJA, PESCADO Y SULFITOS

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

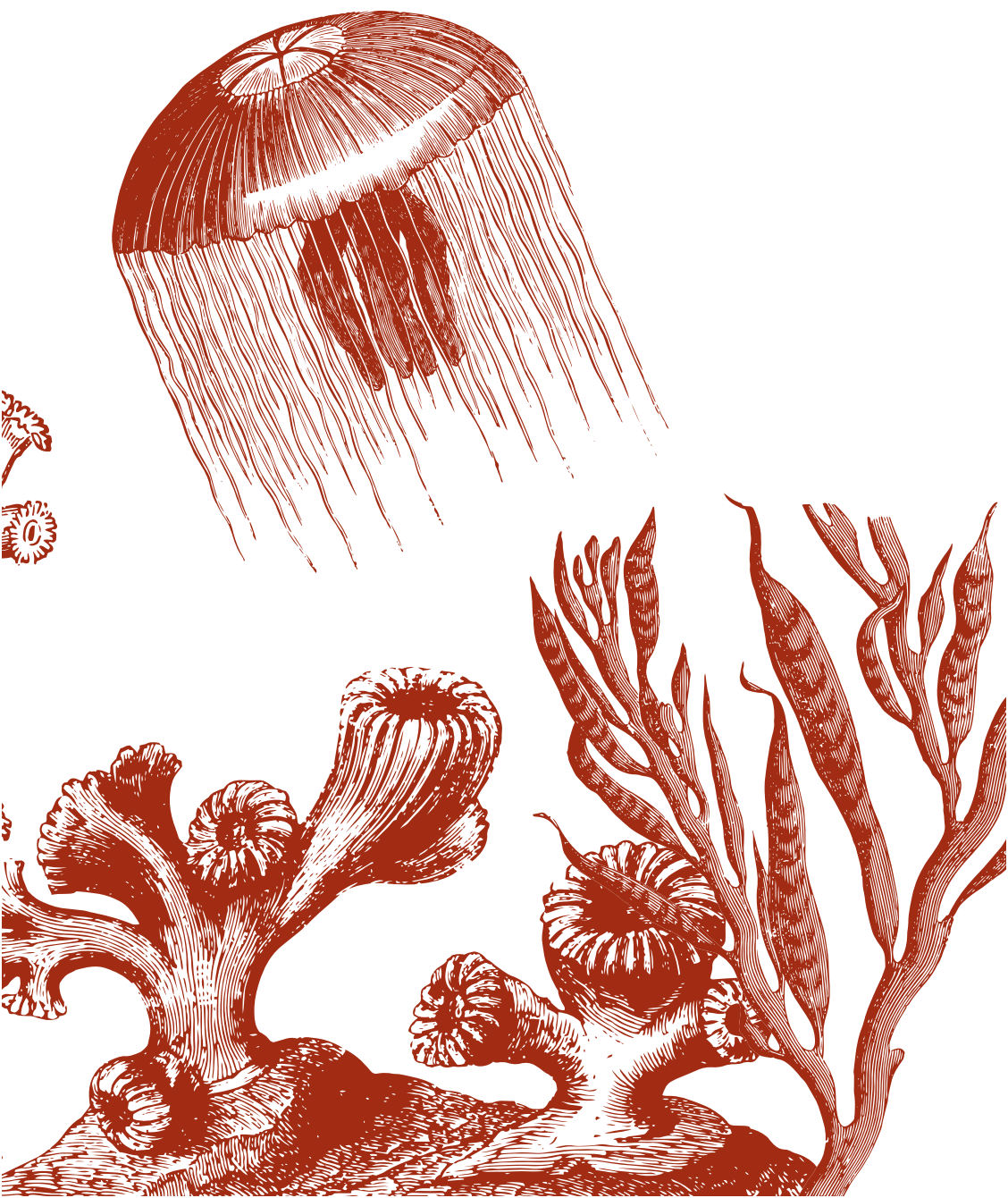
ALERGIAS: LACTOSA, MOSTAZA, FRUTOS DE CÁSCARA Y SULFITOS

Ensalada César

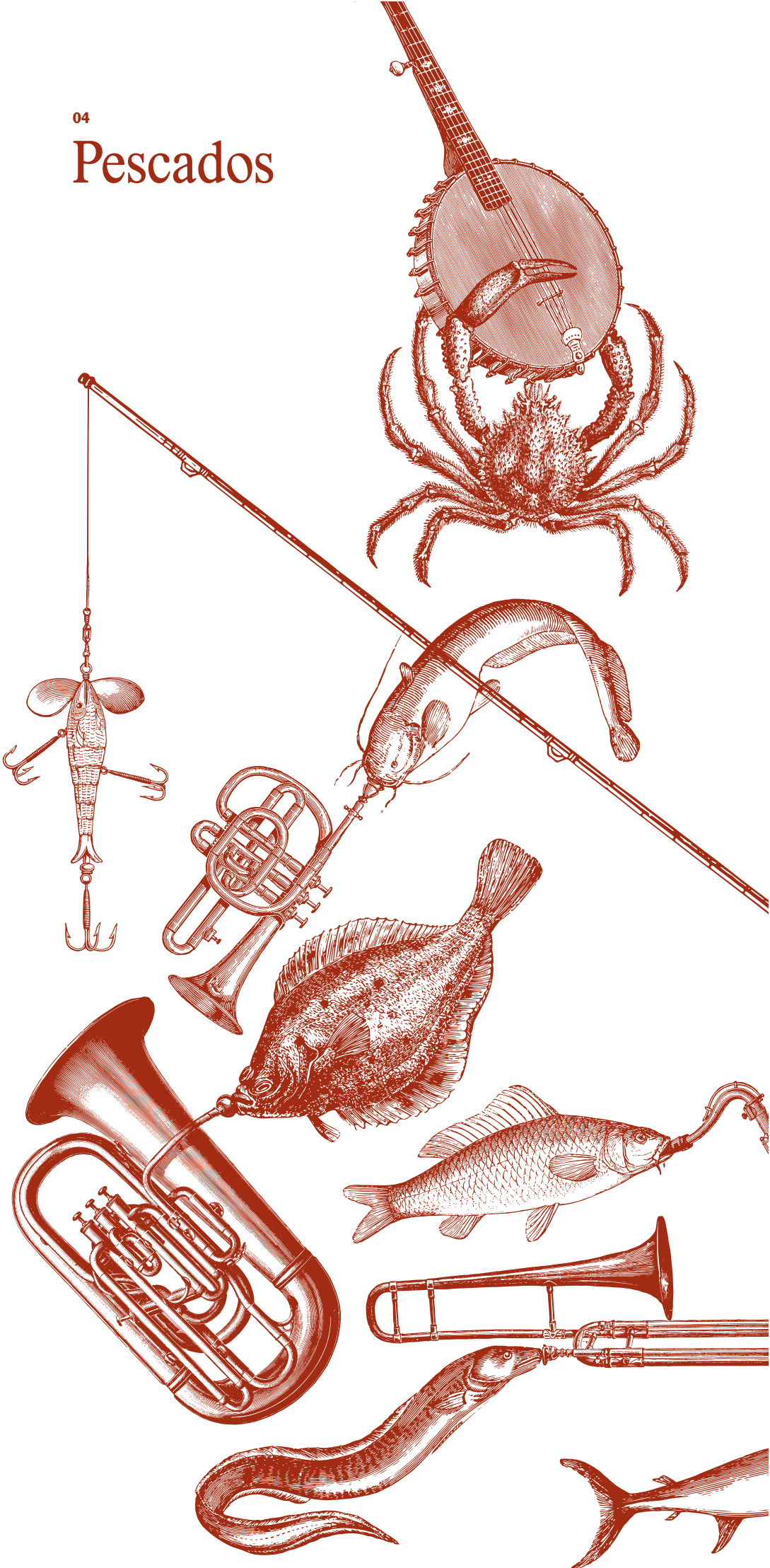
14,90

Pollo a baja temperatura y bacon crispy.

ALERGIAS: HUEVO, PESCADO, MOSTAZA Y SULFITOS



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

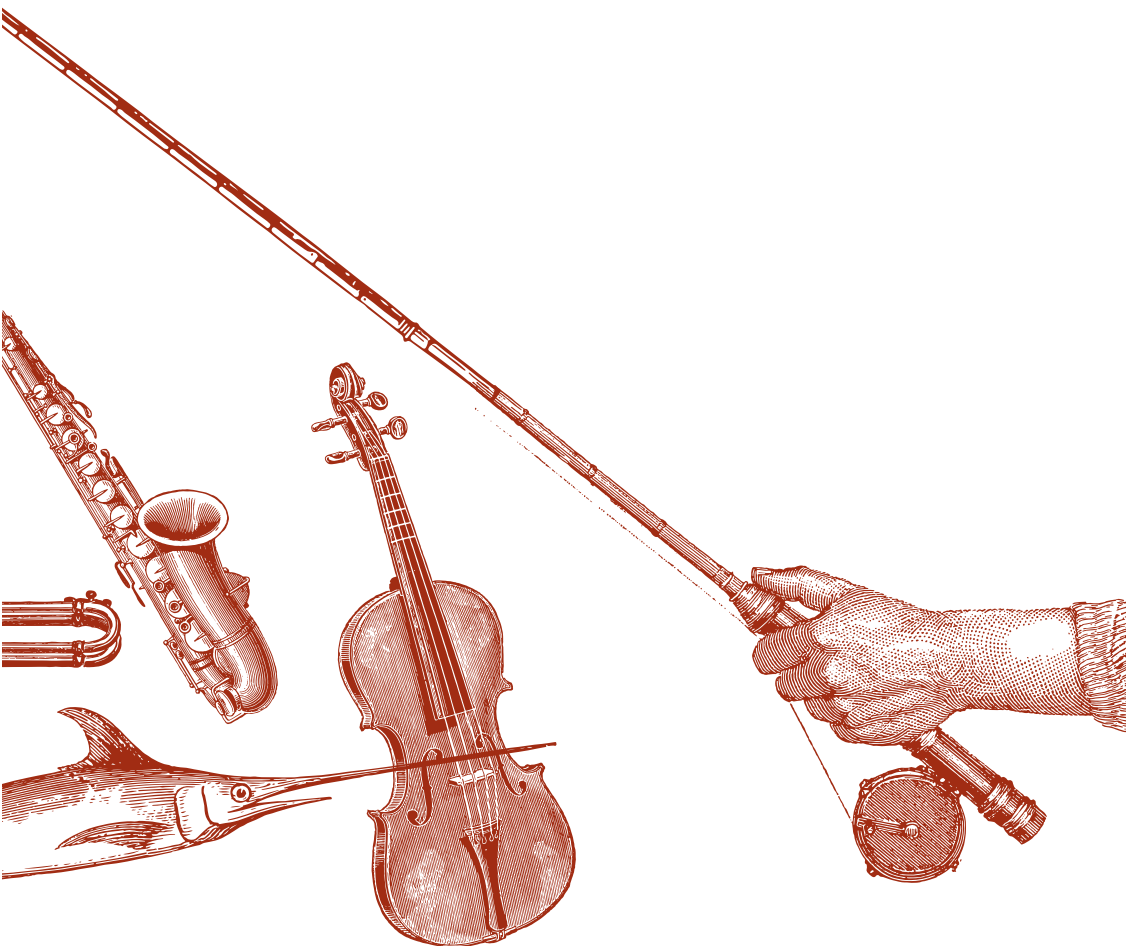
Al horno con crema de guisantes, bimi y AOVE de hierbas.

ALERGIAS: PESCADO Y LÁCTEOS

Bacalao 19,90

Con parmentier y boletus.

ALERGIAS: PESCADO Y LÁCTEOS



Carnes



Solomillo de vaca vieja

Salsa monastrell, Crema de boletus,
Milhoja de patata y verduras.

ALERGIAS: LÁCTEOS, SULFITOS

24,90

Extra foie 5€

Chuletón de frisona madurada 30 días

Con patata panadera y pimiento bola.

30,00 € / 500 gr.

59,00 € / 1 Kg.

Lingote de cerdo ibérico a baja temperatura

Salsa monastrell, Crema de boletus, Milhoja de patata y verduras.

ALERGIAS: LÁCTEOS, SULFITOS

21,00

Brocheta de pollo

Patatas fritas y salsa satay.

ALERGIAS: CACAHUETE, SÉSAMO, SOJA

16,90

Paletilla de cordero segureño lechal

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

ALERGIAS: FRUTOS DE CÁSCARA

25,90

Hamburguesa de chuleta de vaca madurada

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

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

16,90

Hamburguesa vegana

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

ALERGIAS: GLUTEN, CACAHUETES

14,90



Salsas Pimienta, Roquefort, Champiñones

ALERGIAS: LACTOSA, GLUTEN

3,00

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry, no matter how small, should be recorded to ensure the integrity of the financial data. This includes not only sales and purchases but also expenses, income, and any other financial activities.

The second part of the document provides a detailed breakdown of the accounting process. It starts with the identification of the accounting period, followed by the collection and classification of data. The next steps involve the recording of transactions in the journal, the posting of these transactions to the ledger, and the preparation of financial statements.

The third part of the document focuses on the analysis and interpretation of the financial statements. It explains how to use the balance sheet, income statement, and cash flow statement to assess the financial health of the organization. It also discusses the importance of comparing the current period's performance with the previous period and with industry benchmarks.

The fourth part of the document addresses the role of the accountant in the organization. It highlights the need for the accountant to be not only a technical expert but also a strategic advisor. This involves understanding the business operations and providing insights that can help management make better decisions.

The fifth part of the document discusses the challenges and opportunities in the field of accounting. It notes that while the profession is becoming more automated, it also offers many opportunities for growth and specialization. Accountants who stay current with the latest technologies and regulations will be in high demand.

The sixth part of the document provides a summary of the key points discussed in the document. It reiterates the importance of accuracy, transparency, and ethical behavior in the accounting profession. It also encourages accountants to continue their education and stay engaged with the professional community.

The seventh part of the document contains a list of references and resources for further reading. It includes books, articles, and online resources that provide more in-depth information on various aspects of accounting and finance.

The eighth part of the document is a conclusion that summarizes the overall message of the document. It emphasizes that accounting is a vital part of any business and that accountants play a crucial role in ensuring the success and sustainability of the organization.

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

Virginia Woolf,
Una habitación propia
1929

ARMONÍA

