
ENTRANTES

Los pica picas.

| | |
|--|-----|
| TEQUEÑOS con salsa de tamarindo, rollitos de queso cubiertos de masa crujiente | 10€ |
| CAPRICO DE LA PASTORA queso cremoso de oveja fundido acompañado de un salteado de nueces, manzana y panceta ahumada al oporto | 15€ |
| FLAT BREAD de limón, con queso tierno de las garmillas, queso 7 villas, limón y cebolla roja | 17€ |
| CROQUETAS de cecina con yakinesa rabiosa | 9€ |
| PULPO GLASEADO en salsa del sacrificio y cebolla asada con aroma de brasas. Salsa a base de tomatillos verdes y cilantro | 20€ |
| LANGOSTINOS JUMBO aglio e olio al ron, Santa Teresa de Huelva a la plancha, aromatizados con ron Santa Teresa | 19€ |

Frios.

| | |
|--|-----|
| ENSALADA NOSTALGIA , vinagreta de albahaca y frambuesa con queso de cabra gratinado | 16€ |
| CEVICHE de lubina y mango | 20€ |
| CARPACCIO DE TOMATE DE GALIZANO con anchoas en mantequilla | 23€ |

Calientes.

| | |
|--|-----|
| SOPA DE CEBOLLA al calvado, gratinada con queso Gruyere y Grana Padano | 18€ |
| ARROZ AL GRATEN con vieiras. Aliñado con vinagre negro de arroz, soja aceite de sésamo. Adaptación para vegetarianos-veganos con alcachofas | 17€ |
| PARPADELLE a la gamberese. Pasta cocida al momento salteada con salsa de gambas | 15€ |
| LASAÑA de foie, vinagreta de piñones y uvas con crispis de piña lio | 19€ |
| BERENJENA ASADA , burrata y romesco | 16€ |

PESCADOS

FUNCIÓNAREMOS CON PESCADOS SEGÚN LONJA. (3 o 4)

Guarnición patatas planchadas en gajos y panaderas (sal-pimentadas), tomate pera planchados (sal-pimentadas y orégano).

CARNES

COSTILLA DE ANGUS a baja temperatura con guasacaca y yuca fries 24€

TOMAHAWK, fries y mayo de lima-yogur de buey cebón con corte de estilo americano 88€

TOSTADAS DE PANCETA IBÉRICA. Tortitas de maíz fritas, crema agria, cebolla roja encurtida, cilantro, salsa de tomatitos verdes
Adaptación para vegetarianos con calabaza asada 13€

BURGER de rubia gallega, con pepinillos y cebollas encurtidos en casa, queso de cabra de media maduración y salsa miel-mostaza 15€

POSTRES

TARTA DE QUESO parmesana de La Yaya 9€

MILHOJAS de cacao y aguacate 10€
Cremoso de aguacate y cacao con hojaldre

PAVLOVA de coco, con passion curd y frutos rojos 10€

ESPACIO tiempo 10€
Pannacota de tofe, nieve de chocolate blanco

SURTIDO DE HELADOS artesanos de meruelo 9€

LOS VINOS

Blancos

VERDEJOS

| | |
|----------------|-----|
| Impresiones | 14€ |
| José Pariente | 17€ |
| Hombre Pez | 16€ |
| Verdeal Magnum | 23€ |
| Perro Verde | 13€ |
| Circe | 14€ |

DE CANTABRIA

| | |
|------------------|-----|
| Casona Micaela | 16€ |
| Cantábricus | 16€ |
| Ribera del Asón | 16€ |
| Cava Cantabricus | 17€ |
| Faro del Norte | 12€ |

ALBARIÑOS Y GODELLO

| | |
|----------------|-----|
| Vega de Lucía | 16€ |
| Pazo Tizón | 18€ |
| Lagar de Costa | 16€ |

OTROS

| | |
|-----------------|-----|
| Gorka Izaguirre | 17€ |
| Jean Leon 3055 | 15€ |
| Unsi terrazos | 16€ |
| El grifo | 19€ |

Cavas

| | |
|----------------------|-----|
| Titiana Vintage | 24€ |
| At Roca | 19€ |
| Anna Blanc de Blancs | 22€ |
| Cava Cantabricus | 17€ |

LOS VINOS

Rosados

| | |
|-----------------------------|-----|
| Leticia 5 rosas (Lambrusco) | 18€ |
| Coca i Fito | 17€ |
| Roselito | 14€ |
| Naranjas Azules | 13€ |
| Navarro Castillo Monjardín | 12€ |
| El grifo de lágrima | 18€ |

Tintos

RIOJA

| | |
|----------------------|-----|
| Tobía | 19€ |
| Luis Cañas | 21€ |
| Julián Madrid | 22€ |
| Roda | 27€ |
| Finca la emperatriz | 16€ |
| Ostatu selección | 20€ |
| Don Jacobo Ecologico | 16€ |
| Lágrimas | 13€ |

RIBERA

| | |
|-------------------|-----|
| Ferratus Acero | 19€ |
| Erial | 16€ |
| Valle del Nabal | 18€ |
| Conde San Cristol | 23€ |
| Protos | 22€ |
| Protos 3/8 | 12€ |

OTRAS D.O.

| | |
|--------------------------|-----|
| Juan Gil | 16€ |
| Coto de Hayas Centenario | 16€ |
| Pétalos | 24€ |
| El regajal | 20€ |
| U culín | 18€ |
| El Pato Mudo | 22€ |