

PARA EMPEZAR

De aperitivo...

Saquitos crujientes de gamba / albahaca 7€

Nuggets / confit de pato 8€

Taramosalata / tostadas 8€

Entrantes para compartir...

Tomate & fruta de verano / romero / mozzarella 14€

Gazpacho / remolacha / verduritas 12€

Tarta de hojaldre / vegetales del huerto / boquerones 15€

Atún / limón / pera / huevas de salmón 16€

Arenque ahumado / patata / manzana 12€

Pulпитos / pimiento padrón / cebolla confitada 15€

Carbonara / calamar / yema de huevo 16€

Vieiras / topinambur / lomo curado 18€

Spaghetti negro / bogavante / bisquei 20€

Pulpo / berenjena ahumada / papada ibérica 15€

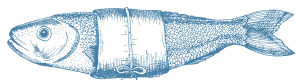
Tuétano / caracoles / crumble de ajo 14€

Lengua / bourguignonne / champiñones 12€

Carpaccio de ternera / chimichurri / rabanitos 16€

BRASSERIE - RESTAURANTE - COCTELERIA

Servicio de pan y cubierto 2€



BARRA DEL MAR

Ostras "Guillardeau"

5€ unidad

Anchoas de "Santoña"

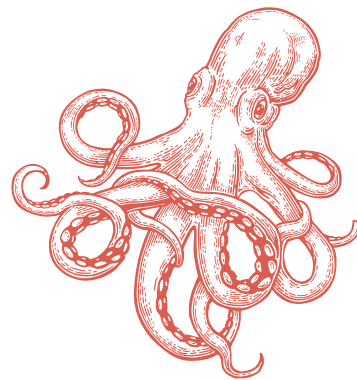
4€ unidad

Salmón salvaje ahumado / remoulade

18€

Cangrejo real "beurre blanc"

27€



"Barra de Mar -Selección del chef según mercado" S/M

PARA CONTINUAR...

| | |
|---|---------|
| Gnocchi / gorgonzola | 18€ |
| Mollejas de ternera / múrgulas / vin jaune | 22€ |
| Steak tartar clásico | 24€ |
| Lenguado / meuniere/ patata platillo (pieza para 2) | 27€ P.P |
| Pescado de lonja / hinojo / yuzu | 25€ |
| Raya / mantequilla / alcaparras | 24€ |
| Costilla de vaca gallega / patata chafada / pickels de cebolla | 24€ |
| Solomillo / "patata dauphine" (bearnesa - pimienta verde - chimichurri) | 26€ |
| Espalda de cordero | |
| pan de pita / chutney de zanahoria / yogurt (pieza para 2) | 22€ P.P |

La Dama