



LOS PESCADOS

Con los ojos brillantes, los lomos tersos y como no, con las agallas bien rojas.

TRONCO DE MERLUZA AL "PENALTY"	20,00€
SALMONETE CON OLIVAS KALAMATA Y JUDÍAS VERDES	24,50€
VENTRESCA DE ATÚN CON MOJO DE CILANTRO	27,00€



LOS TARTARES

"Batía y batía la yema de huevo a la que añadía anchoas, mostaza y aceite...

Luego le seguían los encurtidos, el tomate y las escalonias.

Sin dejar de batir el unguento añadió gotas de alquimia y alcoholes varios...

El invento iba cogiendo forma y como arte de magia apareció la untuosidad"

DE SALMÓN	19,50€
DE VIEIRAS CON SALSA PONZU Y HUEVAS DE SALMÓN	23,00€
DE ATÚN	24,00€
DE VENTRESCA DE ATÚN, HUMMUS Y SÉSAMO	26,00€
DE SOLOMILLO	24,50€
DE SOLOMILLO A LA MODA FRANCESA	24,50€
DE SOLOMILLO CON QUESO STILTON	25,00€
DE SOLOMILLO CON HUEVO FRITO	25,00€