

DE MARTES A VIERNES

MEDIODÍA

CIERRE DE COCINA A LAS 16:00
DISPONIBLE HASTA EL 03/05

Cocinado y servido por alumnos
en formación, becados por
Fundación Cruzcampo
















PARA EMPEZAR

ABACERÍA

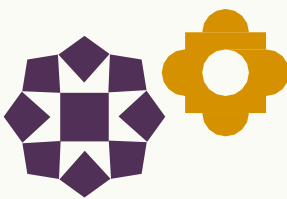
	UNIDAD	MEDIA	RACIÓN
Aceitunas gordales			2,00€
Gilda de boquerón 	1,80€		
Gilda de anchoas 	1,80€		
Jamón ibérico 100% bellota Covap			15,00€
Salchichón ibérico 100% bellota Covap  		5,00€	9,00€
Caña de lomo ibérica 100% bellota Covap  		8,00€	15,00€
Queso de oveja añejo gran reserva Covap 		7,00€	12,00€
Queso de cabra semicurado Covap 		7,00€	12,00€
Variado de chacinas y quesos Covap   	19,00€		
Lata de anchoa del cantábrico  	6,00€		
Mojama de atún de Isla Cristina  		7,00€	12,00€
Lata de huevas de bacalao en aceite de oliva  	6,00€		
Boquerones en vinagre al ajillo  		6,00€	12,00€
Tostas de lomo de salmón "Summun"    	5,00€		

APERITIVOS

Chicharrón de Cádiz  	4,00€		
Bloody Mary Gazpacho   	4,00€		
Carpaccio de bonito del sur con piparras    	6,00€		
Ensaladilla de pollo asado con gambas    	5,00€		







SERVICIO, PAN Y PICOS: 1€ POR PERSONA











NUESTRO TAPEO





PARA COMPARTIR

Serranito casero con mollete de aceite de oliva 	5,00€
Pescaito frito 	12,00€
Lingote de patata brava 	5,00€
Buñuelos de langostinos con mayonesa de manzanilla 	9,00€

PLATOS

Steak tartar 	13,00€
Choricito de pescado con yema curada 	9,00€
Atún mechado con salmorejo de aguacate 	9,00€
Ensalada templada de puerro con crema de sardinas y romesco 	8,00€
Bacalao confitado en pochas con espinacas 	10,00€
T-bone de raya barbacoa con emulsión de interiores 	11,00€
Pionono de cola de toro gratinado 	10,00€
Arroz seco de ternera, pimientos y bearnesa 	12,00€

POSTRES

Torrija con helado azahar y piel de naranja 	5,00€
Tarta de chocolate al 70% 	5,00€
Carrot cake 	5,00€
Poleá ligera con helado de miel y bizcocho de especias 	5,00€



SERVICIO, PAN Y PICOS: 1€ POR PERSONA

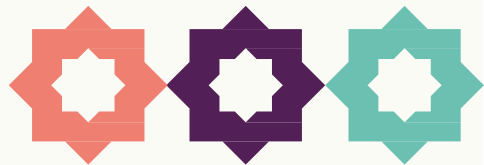


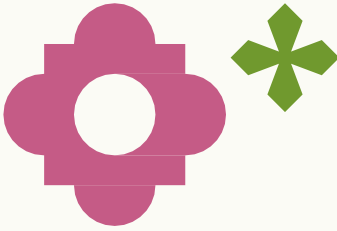
JUEVES Y VIERNES

NOCHE












CIERRE DE COCINA A LAS 23:00
DISPONIBLE HASTA EL 03/05

Cocinado y servido por alumnos
en formación, becados por
Fundación Cruzcampo



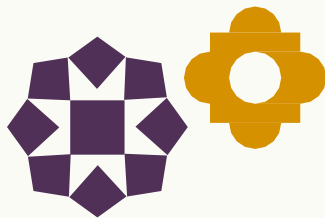


ABACERÍA











	UNIDAD	MEDIA	RACIÓN
Aceitunas gordales			2,00€
Gilda de boquerón 	1,80€		
Gilda de anchoas 	1,80€		
Jamón ibérico 100% bellota Covap			15,00€
Salchichón ibérico 100% bellota Covap 		5,00€	9,00€
Caña de lomo ibérica 100% bellota Covap 		8,00€	15,00€
Queso de oveja añejo gran reserva Covap 		7,00€	12,00€
Queso de cabra semicurado Covap 		7,00€	12,00€
Variado de chacinas y quesos Covap 	19,00€		
Lata de anchoa del cantábrico 	6,00€		
Mojama de atún de Isla Cristina 		7,00€	12,00€
Lata de huevas de bacalao en aceite de oliva 	6,00€		
Boquerones en vinagre al ajillo 		6,00€	12,00€
Tostas de lomo de salmón "Summun" 	5,00€		



SERVICIO, PAN Y PICOS: 1€ POR PERSONA



NUESTRO TAPEO

Chicharrón de Cádiz 	4,00€
Carpaccio de bonito del sur con piparras 	6,00€
Steak tartar 	13,00€
Atún mechado con salmorejo de aguacate 	9,00€
Ensaladilla de pollo asado con gambas 	5,00€
Serranito casero con mollete de aceite de oliva 	5,00€
Lingote de patata brava 	5,00€
Buñuelos de langostinos con mayonesa de manzanilla 	9,00€
Pescaito frito 	12,00€
Pionono de cola de toro gratinado 	10,00€

POSTRES

Tarta de chocolate al 70% 	5,00€
Torrija con helado azahar y piel de naranja 	5,00€



SERVICIO, PAN Y PICOS: 1€ POR PERSONA