

DE MARTES A VIERNES

MEDIODÍA

CIERRE DE COCINA A LAS 16:00
DISPONIBLE HASTA EL 19/07

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



PARA EMPEZAR

ABACERÍA

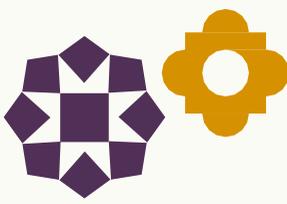
	UNIDAD	MEDIA	RACIÓN
Aceitunas gordales			2,00€
Gilda de boquerón 	1,80€		
Gilda de anchoas 	1,80€		
Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión COVAP			15,00€
Salchichón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión COVAP 	5,00€	9,00€	
Caña de lomo de bellota Ibérica Alta Expresión COVAP 	8,00€	15,00€	
Queso 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 (2 uds.)   	5,00€		

APERITIVOS

Ensaladilla en escabeche de mejillones   	5,00€		
Melón con queso curado y espuma de ajoblanco   	4,00€		
Lingote de salmón con fresas y pistacho   	8,00€		
Bombón de foie, queso de cabra y mango-pasión   	9,00€		
Berlina de gambas al ajillo   	4,00€		
Coca de verduras y albahaca   	4,00€		



SERVICIO, PAN Y PICOS: 1€ POR PERSONA



NUESTRO TAPEO

PARA COMPARTIR

Mantecaditos de solomillo al whisky 	5,00€
Calentito de bacalao con pilpil frío de aguacate 	5,00€
Alitas al ajillo y coco 	8,00€
Buñuelos cremosos de cola de toro con queso y membrillo 	9,00€
Croquetas de chipirón con mayonesa picante 	9,00€

PLATOS

Ensalada César 	11,00€
Tartar de atún encebollado con helado de almendra 	9,00€
Pescado de mercado a la sal con su patata y salsa foyot (mín. 2 personas) 	12,00€
Caballa a la brasa con pipirrana 	7,00€
Risotto de sepia verde 	10,00€
Ravioli de carrillera con crema de patatas 	11,00€
Parrillada de huerta y ternera con queso y lavanda 	10,00€
Arroz seco de verduras con pesto de hierbas mozárabes (mín. 2 personas) 	9,00€



POSTRES

Babá tropical 	5,00€
Mojito 	5,00€
Tremenda 	5,00€
Plátano asado a la sal, maracuyá, toffee y nuez moscada 	5,00€

SERVICIO, PAN Y PICOS: 1€ POR PERSONA



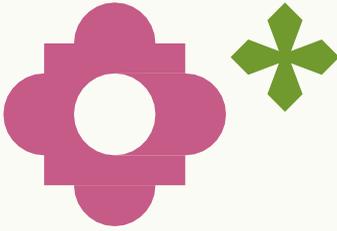
JUEVES Y VIERNES

NOCHE

CIERRE DE COCINA A LAS 23:00
DISPONIBLE HASTA EL 19/07

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



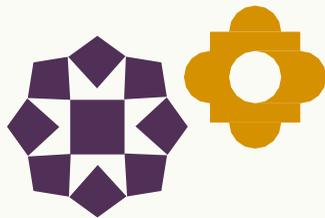


ABACERÍA

	UNIDAD	MEDIA	RACIÓN
Aceitunas gordales			2,00€
Gilda de boquerón 	1,80€		
Gilda de anchoas 	1,80€		
Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión COVAP			15,00€
Salchichón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión COVAP  		5,00€	9,00€
Caña de lomo de bellota Ibérica Alta Expresión 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 (2 uds.)   	5,00€		



SERVICIO, PAN Y PICOS: 1€ POR PERSONA



NUESTRO TAPEO

Bombón de foie, queso de cabra y mango-pasión 	9,00€
Ensaladilla en escabeche de mejillones 	5,00€
Lingote de salmón con fresas y pistacho 	8,00€
Tartar de atún encebollado con helado de almendra 	11,00€
Ensalada César 	9,00€
Alitas al ajillo y coco 	8,00€
Mantecados de solomillo al whisky 	5,00€
Buñuelos cremosos de cola de toro con queso y membrillo 	9,00€
Croquetas de chipirón con mayonesa picante 	9,00€
Risotto de sepia verde 	10,00€
Ravioli de carrillera con crema de patatas 	11,00€

POSTRES

Babá tropical 	5,00€
Mojito 	5,00€



SERVICIO, PAN Y PICOS: 1€ POR PERSONA