



JUEVES Y VIERNES



CIERRE DE COCINA A LAS 23:00
DISPONIBLE HASTA EL 21/11

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

PARA EMPEZAR

ABACERÍA

PRECIO

Aceituna Gordal		2,50€
Gilda Boquerón		4,00€
Gilda Anchoa		4,00€
Gilda Atún		4,00€
Gilda con Alegría "Picantona"		4,00€
Degustación de gildas (4 uds.)		10,00€
Tostas lomo de salmón ahumado (2 uds.)		6,00€
Cartucho dados salchichón ibérico COVAP 80 gr		4,50€
Cartucho dados queso oveja añejo Gran Reserva 80gr		4,50€
Cartucho dados queso cabra semicurado COVAP 80r		4,50€
Ración salchichón bellota ibérico COVAP 150gr		12,00€
Ración queso oveja añejo Gran Reserva 150gr		12,00€
Ración queso cabra semicurado COVAP 150gr		10,00€
Chicharrón de Cádiz 100 gr		6,00€
Anchoas del Cantábrico aceite de oliva 0,0		6,00€
Ración mojama de atún de Isla Cristina		12,00€
Ración caña de lomo bellota 100% ibérico 100 gr		16,00€
Ración jamón de bellota 100% ibérico COVAP 100gr		16,00€
Variado de chacinas y quesos COVAP		18,00€
Jamón, salchichón, caña de lomo, quesos acompañado de pan con tomate		



NUESTRO TAPEO

APERITIVOS

- Ensaladilla de puerro con lomo asado y trufa     
- Quiche de setas con ensalada de rúcula     

PRECIO

5,00€
4,00€

COMPARTIR

- Buñuelos de bacalao y mermelada de naranja cervecera   
- Croquetas de kimchi con pastrami      
- Puerros a la brasa con bechamel y gambas salteadas     
- Serranito casero  

9,00€
9,00€
10,00€
6,00€

PLATOS

- Cogollos a la brasa con chimichurri y queso azul  
- Tartar de atún con sorbete de almendras    
- Raviolis de chocos con crema de coco   
- Canelón gratinado de pollo a la brasa   

6,00€
11,00€
8,00€
8,00€

POSTRES

- Pudín de especias   
- Coulant de chocolate y helado de especias  

6,00€
6,00€

