

DE MARTES A VIERNES




































**CARTA DE
MEDIODÍA**

CIERRE DE COCINA A LAS 16:00
DISPONIBLE HASTA EL 18/12

**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

Crema de foie y setas en escabeche de vainilla	   	6,00€
Sardinas con teja de almendra y mostaza	    	4,00€
Ensaladilla de langostinos, aguacate y ajo frito	   	5,00€
Talo crujiente de bacalao y verduras de temporada	  	5,00€
Tartita hojaldrada de endivia caramelizada con crema de queso	   	6,00€
Ostra gratinada con bearnesa	   	6,00€

COMPARTIR

Nuestra ensalada de Navidad	    	9,00€
Carpaccio de pulpo y patata con crema suave de brandada	 	10,00€
Buñuelos de bacalao con miso y confitura de naranja	  	9,00€
Huevo a baja temperatura con boletus crema de patatas	    	8,00€
Croquetas de jamón caseras	  	8,00€

PLATOS

Burguer de pollo BBQ	   	7,00€
Pescado de mercado con pasta cremosa de berenjenas	  	12,00€
Arroz negro con vieiras y espuma de huevo	