



# JUEVES Y VIERNES



**CIERRE DE COCINA A LAS 23:00  
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

		PRECIO
Sardinas con teja de almendra y mostaza	● ● ● ● ●	4,00€
Ensaladilla de langostinos, aguacate y ajo frito	● ● ● ● ●	5,00€

## 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€
Croquetas de jamón caseras	● ● ●	8,00€

## PLATOS

Burguer de pollo BBQ	● ● ● ●	7,00€
Pavo trufado con batatas y migas	● ● ● ● ●	9,00€
Rulo de merluza relleno de cabracho, mouselina al anís	● ● ● ● ●	12,00€
Atún con apiobola y arándanos	● ● ● ●	10,00€

## POSTRES

Brownie, plátano caramelizado y caramelo salado	● ● ●	6,00€
Piña colada	● ● ●	6,00€