



# MENÚ

CUCHILLO CABORINO

“PARA COMPARTIR... A MENOS QUE TENGAS MUCHA HAMBRE, LO ENTENDEMOS”.

## ENSALADAS

### “AVÉ CÉSAR ”

Pollo amarillo cocido a baja temperatura y a la plancha, lechuga, tomate, parmesano, anchoas, picatostes 18.00€

### “FRISÉE AUX LARDONS”

Lechuga rizada, beicon desglasado con vinagre y jugo de carne, huevo escalfado y tomates. 18.00€

### “DOLCE VITA”

Carpaccio de tomate, burrata cremosa y aceite con sabor a albahaca para un toque soleado. 18.00€

## TABLAS

### PALETA DE BELLOTA

Paleta de Bellota Ibérica cortada en lonchas finas, madurada para revelar toda su riqueza aromática. 22.00€

### TABLA IBÉRICA

Surtido de embutidos ibéricos de Bellota: chorizo, salchichón, lomo y paleta, para una experiencia 100% española. 24.00€

### TABLA DE MANCHEGO

Selección de auténtico Queso Manchego curado, de sabor intenso y textura fundente. 12.00€

## CROQUETAS

### CROQUETAS DE JAMÓN

Croquetas crujientes de jamón ibérico, suaves y llenas de sabor 14.00€

### CROQUETAS DE CHORIZO

Deliciosas croquetas de chorizo ibérico, picantes y deliciosas. 14.00€

### CROQUETAS DE MANCHEGO

Croquetas de queso manchego, suaves e intensamente sabrosas. 14.00€

### TRILOGÍA DE CROQUETAS

Surtido de nuestras tres croquetas caseras: jamón, chorizo y manchego 19.00€

## TARTAR

### CEVICHE DEL SOL

Filete de lubina marinado en limón, aderezado con cilantro y perejil, kikos, tomate y aceite de oliva. 16.00€

### ATÙN BAJO

Tártar de atún rojo y tartar de aguacate picante, estilo guacamole 19.00€



## CARNES

### SOLOMILLO IBÉRICO

Tierno y jugoso solomillo de cerdo ibérico para una degustación refinada. 24.00€

### PRESA IBÉRICA

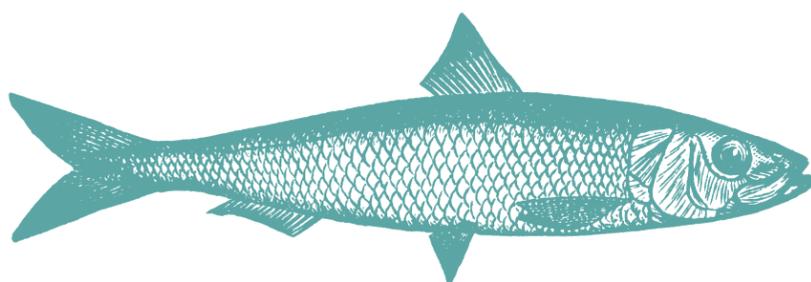
Una pieza noble de cerdo ibérico, de textura fundente y sabores intensos. 27.00€

### ENTRECOT DE BUEY

Filete de costilla de res seleccionado, marmoleado y asado a la perfección. 29.00€

ACOMPAÑADO DE VERDURAS O ENSALADA Y PATATAS BABY.

SALSA A ELEGIR: BEARBESA, CHORON, CHAMPIÑÓN Y PIMIENTA.



## PESCADOS

### PULPO BRASEADO

Pulpo braseado a nuestra manera, tierno y sabroso, realzado con un toque mediterráneo. 28.00€

### TATAKI DE ATÚN ROJO

Atún rojo con sabor a sésamo, recién sellado para revelar toda su finura. 28.00€

### LUBINA

Filete de lubina delicadamente cocinado, servido con salsa beurre blanc con sabor a pimentón. 22.00€

Para cualquier solicitud específica, nuestro equipo está a su disposición. La carta de alérgenos está disponible bajo solicitud.

Si desea organizar un evento privado, una comida de grupo o privatizar el restaurante, estaremos encantados de ofrecerle una oferta a medida. No dudes en contactarnos.

# RUTA DE TAPAS

## TABLA IBÉRICA

Surtido de embutidos ibéricos de Bellota: chorizo, salchichón, lomo y paleta, para una experiencia 100% española.

## CROQUETAS DE CHORIZO

Deliciosas croquetas de chorizo ibérico, picantes y deliciosas

## CEVICHE DEL SOL

Filete de lubina marinado en limón, aderezado con cilantro y perejil, con palomitas, tomate y aceite de oliva.

## PULPO BRASEADO

Pulpo braseado a nuestra manera, tierno y sabroso, realzado con un toque mediterráneo

## POLLO AMARILLO AL ESTRAGÓN

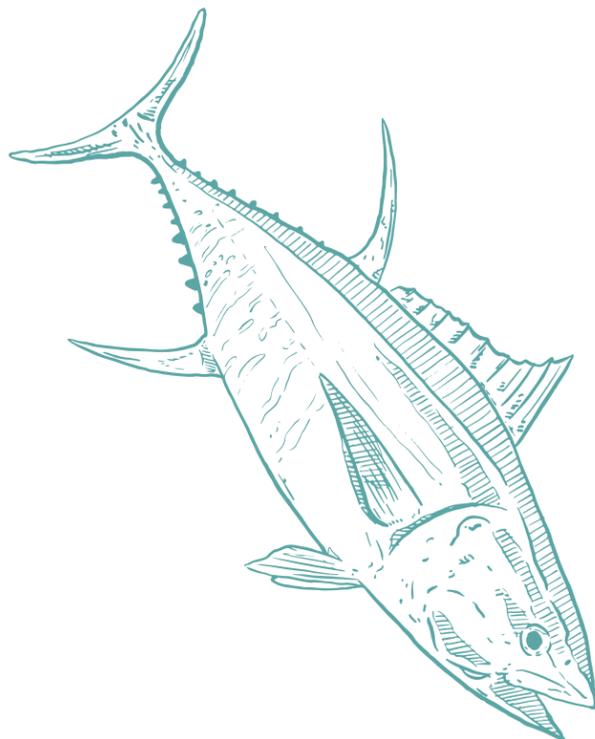
Tierno y sabroso pollo, aromatizado con estragón, acompañado de verduras mediterráneas.

## CREMA CATALANA

Crema catalana cremosa, aromatizada con canela y caramelizada a la perfección.

## PRECIO 39€/PERSONA

El Menú se sirve para toda la mesa Menú de 6 tapas individuales



# POSTRES

## CREMA CATALANA

Crema catalana cremosa, aromatizada con canela y caramelizada a la perfección.

9.00€

## MOUSSE DE CHOCOLATE

La receta tradicional de la abuela, una mousse de chocolate intensa y deliciosa.

9.00€

## DAME BLANCHE OU NOIRE

Helado de vainilla con salsa de chocolate caliente y crema batida: versión clásica o de chocolate.

9.00€

## COLONEL

Sorbete de limón refrescante, enriquecido con un toque de vodka.

9.00€