

<b>Pan, AOVE y mantequilla especiada (7,9)</b> Pan de masa madre y pan de centeno.	3,5€
Reposición de pan (7,9)	2€
ENSALADAS	
Ensalada de tomate de temporada (3,9) Con míga de coca salada, AOVE.	22€
Ensalada templada de perdíz escabechada (1,10) Con tomate confitado, carne de guayaba y almendras tostadas	22€
ENTRANTES	
<b>Jamón de bellota 100% (9)</b> Con crujientes de pan y tomate aliñado.	28€
Croqueta casera de jamón íbérico de bellota (7,9)	3,5€
Croqueta casera de setas varíadas (7,9)	3,5€
<b>Ensaladilla de merluza (3,9)</b> Con toques de jengibre fresco, cebolla morada, piquillo caramelizado y regañá artesana.	13,5€
<b>Alcachofa confitada 1 (1,2,7,9,14)</b> Con panceta pork belly, velouté de ajos tiernos y toques de pipián.	19€
Alcachofa confitada 2 (1,3,11,14) Con velouté de piñones y ajos tiernos, gamba blanca y pericana.	19€
<b>Pata de pulpo a la plancha (6,7)</b> Con helado de aceite de oliva, parmentier de pimentón de la vera y polvo de aceituna negra.	27€
<b>Mejíllones borrachos en tequíla (1,6)</b> Con jitomate, cebolla y chiles picados en brunoise.	17€
Buñuelo Crunch (1,2,7,8,9) Acompañados de salsa de tomate asado y albahaca fresca.	16€
Tempura de verduras frescas (2,3,5,7,9) Con Kímchí coreano y alíñadas con aceite de sésamo negro.	20€



## ENTRANTES

Almejas al whisky (3,6,11) Con jamón de bellota y bañadas con fondo marino de calamar.	20€
Huevos confitados en AOVE (1,8,9) Con foie a la plancha y trufa negra.	12€
Carpaccio de lomo de orza hecho en casa (1,7,9) Con rúcula, parmesano y aliño de trufa.	18,5€
<b>Tatakí de atún rojo (1,2,3,4,7,10)</b> Marinado en salsa kabayakí, kale frito y salsa de sésamo.	22€
Cebíche de pesca del día (3,10,12) Con cacahuetes y leche de tígre.	24€
CUCHARA FRÍA	
<b>Mazamorra Cordobesa (9,10,11)</b> Con jamón de pato y langostinos salteados, hebra de chile y chips de patata.	16€
Salmorejo de melocotón (1,9,10) Con tartar de gamba, guanciale salteado y tosta de pan crujiente.	16€
ARROCES Y FIDEUÁS	
Arroz a la llauna con pluma ibérica (7,13) Con sofrito de verduras y toques ahumados.	24,5€
Arroz a la llauna con pescado de lonja y alcachofas (1,3,6,11) Con vinagreta de ajo negro, tomate seco y cebolleta.	26,5€
Falso rísotto de pulpo y víeira (1,3,6,11) Con lascas de parmesano y col kale frita.	24€
<b>Fídeuá de calamar (1,3,6,8,9,11)</b> Y chipirones crujientes con toque de allioli.	24€



## CARNES

Cochinillo crujiente (7,10,12) Con crema de almendras tostadas y verduras confitadas.	28€
Paletilla de cordero lechal (1,7) Con verduras y patatas asadas acompañado de demiglace de cordero.	30€
<b>Medallón de ternera con foie (1,7)</b> Con delicia de patata y espumoso de frutos rojos.	29,5€
<b>T-Bone de Símmental 40 días de maduración (7)</b> Acompañado de patatas y verduras salteadas con cajún.	90€/Kg
Pícaña Angus de bellota sous víde (8,9) Acompañada de polenta, demíglace trufada y espuma de Tepache.	35€
PESCADOS	
Salmón en 3 cocciones (1,3,6,11) Sobre puré de bacón ahumado y ajo negro. Picada de anacardos	26€

Lomo de bacalao confítado (3,7,8,10) Con nuestra versión de atascaburras.

espuma de sandía y flor de sauco.

Pescado de lonja (3)

De la bahía de Dénia o Santa Pola. Preguntar a nuestro maître para información del plato y alérgenos.

\*\*P.S.M\*\*

26€



## POSTRES

<b>Higo escachado (7,8,10)</b> Con crema pastelera, caramelo y helado de turrón.	8,5€
<b>Torrija de pan brioche (7,8,9)</b> Con tierra de Lotus y helado de vainilla.	9€
<b>La Teja (7,8,9,10)</b> Con crema de cítricos, almendra garrapiñada y helado de turrón.	9€
<b>Mílhoja de crema (7,8,9)</b> Chanítlly de tofe y coulís de chamoy.	10€
Brownie con helado de vainilla (7,8,9,10)	8€
$C\mathcal{A}\mathcal{F}\acute{E}S$	
café solo	2,5€
Café cortado	3€
Café con leche	3,5€
<b>Té</b> Rojo, verde, negro, rooibós.	3,5€
<b>Infusión</b> Poleo, menta, manzanílla.	3,5€
Carajíllo	4€
<b>Affogato</b> Con helado de turrón.	7€



## BEBIDAS

Agua y refrescos	
Coca Cola	3,5€
Coca Cola Zero	3,5€
Fanta de naranja	3,5€
Fanta de limón	3,5€
Sprite	3,5€
Tónica Royal Bliss	3,5€
Tónica Sweppes	3,5€
Bítter Kas	3,5€
Aquarius de naranja	3,5€
Aquarius de limón	3,5€
Nestea	3,5€
Agua Solán (0.5 l)	3€
Agua Solán con gas (330 ml)	3€
Tinto de verano	5€
Zumos	
Zumo de píña	3€
Zumo de melocotón	3€
Cervezas	
Mahou Cínco Estrellas 330 ml	3,5€
Mahou o.o	3,5€
Mahou o.o Tostada	4€
Mahou Sín Gluten	4€
Estrella de Galícia 330 ml.	3,5€
Alhambra Reserva 1925	4€
1906 La Mílnueve	4,5€