
PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota al corte		36
Anchoas del Cantábrico (4u)	P	16
Pan con tomate	G	4,5
Croquetas del Mas (1u)	G H L SF	3
Pimientos del padrón fritos con miel de caña	G	12
Surtido de quesos de Andalucía	G L FS	18

ENTRANTES

Gazpacho andaluz con sus guarniciones	H	13
Ensalada verde con vinagreta de yogur griego y cilantro	L	15
Tomates con mozzarella di Búfala, aguacate y pesto de albahaca	L FS SF	16
Gambitas blancas a la parrilla con sal marina	P M	21

PASTAS Y ARROCES

Arroz cremoso de espárragos y parmesano	L FS SF	24
Ravioli de setas con velouté de espinacas, nueces y Payoyo	G L FS SF	20
Arroz meloso de calamar y gambas	L P M SF	35
Arroz de verduras de temporada	L	23

PESCADOS Y CARNES

Lomo de lubina en su jugo	L P M SF	28
Rodaballo con su pil-pil	M P	32
Escalopines de rape con salsa tártara	G L H P MZ	25
Entraña con milhojas de patata	L	19
Picantón con limón confit y aceitunas de Kalamata	L SF	24
Solomillo de ternera con salsa Café de París	L P SF	35

GUARNICIONES

Patatas fritas		6
Verduritas de la huerta salteadas		10
Alubias blancas con ajo y perejil	A SF	8

POSTRE

Ensalada de frutas con sorbete del día		10
Tarta cremosa de chocolate	G L H SJ S	9
Tarta de queso de cabra	L H	9
Helado casero de vainilla con Toppings y chocolate caliente	G L H FS	15

* Los precios incluyen IVA. Servicio de pan y agua: 4 € por persona.

G	Gluten	H	Huevo	FS	Frutos Secos	M	Crustáceos	C	Cerdo	A	Apio	CH	Cacahuets	S	Sésamo
L	Leche	P	Pescado	AJ	Ajo	ML	Moluscos	SJ	Soja	MZ	Mostaza	AL	Altramueces	SF	Sulfitos
