

PARA PICAR Y C O M P A R T I R

- Croquetas de bogavante (4 UD.) 9
- Croquetas de jamón ibérico (4 UD.) 6
- Berberechos a la brasa 16,5
- Calamarcitos a la andaluza 12
- Gambita roja frita 13
- Anchoas del Cantábrico con tapenade de oliva negra 16
- Jamón ibérico de bellota, pan con tomate 26
- Patatas con huevo frito ECO y gamba roja 14
- Corazones de alcachofas a la brasa con romesco 12
- Pulpo a la brasa, patata mortero y ají amarillo 19
- Almejas, albahaca, tomate y guindilla 18
- Pan de payés con tomate 3

APERITIV O

- Vermut Blue Spot con selección de olivas 6,5

ENTRANTE S

- Crema de alcachofas con huevo poché 13
- Verduras ECO al carbón 14
- Ensalada de verdes, vinagreta de agave 9
- Ensalada de tomates de temporada con oliva Gordal 12
- Ensalada de kale, calabaza, mozzarella ahumada y olivas de Kalamata 11,5
- Salteado de calamarcitos de playa con setas de temporada y piñones 17
- Carpaccio de gamba roja con vinagreta cítrica 16
- Tartar de atún rojo con aguacate y wasabi 17

PESCAD O S

- Pescado del día a la brasa con patatas al carbón, cebollitas y tomatitos ECO P.S.M.
- Lubina a la brasa con verduritas y salsa holandesa 19
- Atún rojo con berenjena y coca de aceite 23
- Linguine con langosta (mín. 2 PERS.) 32 P.P.

ARR O C E S (mín. 2 PERS.)

- Arroz de calamarcitos, gambas y almejas 24 P.P.
- Arroz a banda de carabinero 26 P.P.
- Arroz de alcachofas butifarra y espárragos 22 P.P.
- Arroz caldoso de cigala 24 P.P.

CARNES

- Solomillo de buey a la brasa con verduras 24
- Steak tartar, patatas fritas 21
- Hamburguesa de ternera con salsa bearnesa 15
- Pollo de corral con parmentière de zanahoria y naranja 15