

### *Entradas*

*Bullabesa al estilo del Chef con filetes de pescado*

*9 €*

*Ensalada mixta con un aliño de Jerez y medallones de queso de cabra asados con bacón*

*10 €*

*Nuestro salmón marinado con una salsa de miel & mostaza y una ensalada*

*11 €*

*Foie Gras caramelizada con un chutney de calabaza*

*13 €*

*Vieiras con espárragos y setas salteadas*

*13 €*

### *Carne & Pescado*

*Carrillera de buey con una salsa de vino tinto, verduras y patatas gratinadas*

*19 €*

*Suprema de pintada con una salsa de berros, verduras y gnocchi*

*19 €*

*Preso Ibérica con una salsa de vino tinto, verduras y patatas gratinadas*

*21 €*

*Pierna de cordero lechal confitado con judías verdes y patatas al romero*

*21 €*

*Solomillo de ternera con una salsa a la pimienta verde, verduras y patatas gratinadas*

*23 €*

*Colas de langostinos y verduras en una salsa de lemongrass y coco con arroz basmati*

*18 €*

*Lomo de merluza de pincho con tomates confitados y patatas al romero*

*21 €*