





“ **Llena de ilusión** , dedico esta carta a mi familia y clientes, que sin ellos hoy no estaríamos de vuelta, y muy especialmente a las futuras generaciones, esperando que puedan disfrutar de un planeta con alimentos naturales y más humano.“

## Para Compartir

	Pata de PULPO ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón de la Vera	18,60
	Cestita de CROQUETAS de asado hechas en casa con un toque de jamón ibérico (10u )	9,80
	CALAMARES frescos en tempura con mayonesa de soja	13,60
	HUEVOS rotos a escoger con foie o Jamón	13,85
	JAMÓN Ibérico de bellota cortado “ a cuchillo “ D.O Guijuelo	24,80
	CARACOLES a la llauna con sal y pimienta	13,80
	TALLARINAS de playa salteadas	14,95
	Olla de MEJILLONES al vapor, romero y lima	12,25
	LANGOSTINOS con crujiente de kikos y salsa tártara ( 8 piezas )	11,60
	BARRETXA de pescaditos enharinados ( chipirón, chanquete y gambita )	13,50
	TARRINA de foie micuit y virutas con sus mermeladas y tostas	18,95
	SESOS a la romana con salsa de pimienta	9,90
	CAZUELITA de CALLOS picantones	12,95

## Empezamos ligero

	GAZPACHO tradicional con su picadillo vegetal	11,70
	ENSALADA de contrastes con vinagreta de pipas	12,50
	TOMATES Bio con cebolla tierna, ventresca de atún y vinagreta de mostaza y miel	12,95
	ENSALADA de espinacas, quinoa, manzana y champiñones	13,60
	CARPACCIO de gamba roja con cebollino y vinagreta de limón	18,70
	COCA de escalibada con sardina ahumada y aceite de pesto	12,00

## Arroces

	PAELLA clásica de marisco	17,90
	ARROZ de chipirones con CARPACCIO de gamba roja	17,90
	Arroz de VERDURITAS KM 0	16,50
	Arroz caldoso de BOGAVANTE - 1 pieza -	29,40
	ARROZ NEGRO con sepia, gratinado con all i oli	17,25