

APERITIVOS

<i>Patatas fritas marinas con flor se sal D'Es Trenc (Sulfitos).</i>	2,50€
<i>Cóctel de aceitunas (sulfitos).</i>	2,50€
<i>Cóctel de almendras, cacao y maíz frito (Frutos de cáscara y cacahuete).</i>	1,80€

INDIVIDUALES

<i>Anchoa "00" del cantábrico con pan soplado 1ud. (Pescado y gluten).</i>	4,00€
<i>Sardina ahumada con pan soplado 1ud. (Pescado y gluten).</i>	4,50€
<i>Explosión de patata suflada y yema de huevo con trufa fresca de temporada (Huevo).</i>	4,00€
<i>Croqueta de jamón ibérico (Lácteos, huevo y gluten).</i>	3,00€

ENTRANTES FRÍOS

<i>Ensaladilla rusa de anguila ahumada (Huevo, pescado, sulfitos, gluten).</i>	9,90€
<i>Tartar de lomo de atún rojo con aguacate (Pescado, soja, gluten, molusco y sésamo).</i>	17,80€
<i>Ensalada de tomates de temporada con ventresca de atún y cebolletas (Sulfitos).</i>	12,90€

ENTRANTES CALIENTES

<i>Las Bravas de "Contrapunto" (Huevo, soja, gluten y sulfitos).</i>	7,90€
<i>Olé mis huevos (Huevo, gluten, lácteos, frutos de cáscara y sésamo).</i>	12,00€
<i>Canelón gratinado de carrillera de ternera (Gluten, lácteos, huevo).</i>	14,90€

DE PRODUCTO

<i>Pulpo de roca con mahonesa de "mojo picón" (Moluscos y huevo).</i>	17,80€
<i>Calamar de playa a la andaluza, mery y ajetes (Moluscos, frutos de cáscara, sulfitos, gluten).</i>	16,80€
<i>Sepionet "punxa" con papada ibérica de bellota (Moluscos, frutos de cáscara, sulfitos y huevo).</i>	12,50€
<i>Clotxina valenciana al vapor (Moluscos).</i>	10,50€
<i>Gamba blanca a la plancha 100gr (Crustáceos).</i>	12,50€

ARROCES

<i>Arroz de marisco con pescado de lonja (Pescado, crustáceo, molusco). *</i>	18,50€
<i>Arroz de Rojos (Pescado, crustáceos, moluscos).*</i>	24,00€

**Mínimo 2 personas*

PRINCIPALES

<i>Mirinboshi de presa Ibérica de bellota con "padrones" (Soja, sésamo, gluten, sulfitos).</i>	19,00€
<i>Lomo bajo de vaca madurado >40 días con pimientos del "piquillo" confitados.</i>	31,00€
<i>Secreto de atún rojo "Balfego" con escabeche frío y yema de huevo (huevo, sulfitos, pescado).</i>	23,90€
<i>Pescado de lonja</i>	s/m

NUESTROS DULCES

<i>Torrija de "brioche" caramelizada (Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara).</i>	7,50€
<i>Flan cremoso de vainilla Bourbon (Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara).</i>	6,90€
<i>Coulant de chocolate a la piedra con helado de Banana (Gluten, lácteos, frutos con cáscara) Tiempo de espera mínimo 12 minutos.</i>	9,50€
<i>Ciruelas y sorbete de cerezas con ganache blanca (Lácteos, frutos de cáscara, gluten).</i>	6,90€

MENÚ INFANTIL

<i>Nuggets de pollo con patatas y postre con helado (gluten, lácteos*)</i>	15,00€
--	--------

**Todos los precios incluyen IVA. .*

**Horario de cocina de 13:00h a 16:00h y de 20:00h a 23:00h*