PARA EMPEZAR

— Alcachofas fritas 8,50€
— Agridulce de berenjenas 8€
— Fritura de mar con lima 12€
— Tortitas de sashimi de atún con mayonesa de chipotle (3 UDS) 12€
— Rollitos de pato con salsa Hoisin (3 UDS) 9€
— Anchoas del Cantábrico con pan con tomate 15€
— Jamón Ibérico con pan con tomate 22€
— Ceviche de Corvina 17€
— Tartar atún con guacamole 20€
— Carpaccio de buey relleno de foie con salsa de setas y nueces 19€

ENSALADAS, VERDES Y SOPAS

— Sopa de tomate con helado de mandarina 10€
— Ensalada de verdes con palmitos 12€
— Ensalada de tomate con ventresca 12€
— Ensalada de quinoa con crudité de verduras 12€
— Variado de tomates cherry con perlas de mozzarella 11€
— Escalibada de berenjena, puerro y pimiento rojo con mojama 12€
— Burrata con rúcula y tomate seco 14€
— Bok choi y shitake salteado 11€

BARRA DE MAR

OSTRAS

— **Ostras Nº1** (GRANDE) 3,90€/UD
— **Ostras Nº3** (PEQUEÑA) 2,85€/U
— **Surtido de Ostras FISHHH** 38€

CRUSTACEOS

— **Tapa de Cangrejo Real** (30G) 8,80€/UD
— **1/2 patade cangrejo** (80G) 21€/UD
— **Pata de Cangrejo Real** (4 TAPAS, 160G) 34€
— **Txangurro** 8€
— **Erizo de mar** (RACIÓN) 4,50€

ARROZ

— Calamarcitos, gambas y almejas 19€ P.P (2PAX)
— Butifarra, setas y espárragos 19€ P.P. (2PAX)
— Verduras a la brasa 17€ P.P (2PAX)
— Arroz salvaje con verduras y mostaza 16€
— Risotto de setas de temporada con Torta del Casar 16€

CARNE

— Pollo del Corral con piquillo y pure de patata 16€
— Hamburguesa, mozarella y tomate seco 14€
— Roast beef con cilantro, soja y vinagre 17€
— Solomillo de ternera (200gr) con Bearnesa y patatas fritas 23€
— Chuletón de La Finca fileteado con pimientos del padrón 52€ (2PAX)
— Costillar de cerdo confitado con agridulce de berenjenas 18€
— Pierna de cabrito con pure de patata trufado 20€
— Crujiente de pato Pekín 21€
— Steak tartar de solomillo 21€
— Presa Ibérica a la brasa con Bok choi 17€

* DISPONEMOS DE INFORMACIÓN PARA PERSONAS ALÉRGICAS Y CON INTOLERANCIAS.

PESCADO

— Salmón a baja temperatura con puré de celeri 17€
— Sashimi de atún con Bok choi 22€
— Bacalao negro con agridulce de berenjenas 25€
— Pescado salvaje al horno con patata panadera, pimiento asado y salsa Bilbaína 26€
— Bogavante a la brasa (1UD) 28€
— Curry rojo de rape negro 22€
— Chipirones con edamame y corazón de alcachofa 15€

PASTA

— Strigoli con aceituna negra, rúcula, tomate seco y scamorza 13€
— Tagliollini Cipriani con tomatitos y albahaca 14€
— Tagliollini Cipriani con trufa negra fresca 20€

SIDES

— Agridulce de berenjenas 5€
— Arroz salvaje con verduras y mostaza 7€
— Pimientos del piquillo a la leña 6€
— Puré cremoso de patata trufado 6€
— Salteado de verduras y tubérculos 6€
— Patatas fritas 4€

VINOS

TINTOS

— **Emilio Moro Finca Resalso**
Copa 3.75€/Botella 18€
— **Oh de Romaila**
Copa 3.75€/Botella 19€
— **Marqués de Murrieta reserva**
Copa 4€/Botella 25€€

BLANCOS

— **Pazo de Barrantes**
Copa 3,75€/Botella 20€ €
— **Perro Verde**
Copa 3,75€/Botella 20€ €
— **Gran Caus**
Copa 3,75€/Botella 23€

ROSADOS

— **Gran Caus Rosado**
Copa 3.50€/Botella 21€

CHAMPAGNE

— **Möet Chandon**
Botella 65€ €
— **Veuve Cliquot**
Copa 12€/Botella 60€ €

CAVA

— **Gramona Brut Imperial**
Botella 24€ €
— **Juve Camps**
Copa 6€ /Botella 25€ €