

P A R A P I C A R

JAMÓN DE BELLOTA 100%
RAZA IBÉRICA CORTADO A
MANO (80G) - 26

ANCHOA SOBADA A MANO
Y ALIÑADA (2 FILETES) - 5.5

ENSALADILLA DE PATATA,
HUEVO Y BONITO - 7.9

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
DE BELLOTA (UD.) - 3

BRAVAS DEL MALEDUCAT - 6.9

DADOS DE MORRO DE BACALAO FRITOS CON
MAYONESA DE JAMÓN IBÉRICO - 14

E N T R E P A N E S

TOSTA CRUJIENTE DE TARTAR DE
ATÚN ROJO BLUEFIN Y
TÁRTARA PICANTE (UD.) - 6

MOLLETE A LA BRASA DE
STEAK TARTAR DE
VACA ECOLÓGICA "CAL TOMÀS"
CON YEMA AHUMADA (UD.) - 6

COCA DE PICANHA MADURADA DISCARLUX,
YEMA AHUMADA Y PARMESANO (UD.) - 5.5

MOLLETE A LA
BRASA DE "ROSTIT" DE
TRES CARNES (UD.) - 5.5

P A N

PAN
ECOLÓGICO
"EL RAIGUER" - 2.9

PAN
SIN GLUTEN
"TRITICUM" - 3

COCA DE "FOLGUEROLES"
CON TOMATE DE COLGAR
Y ACEITE VIRGEN
EXTRA - 3.9

M A R I S C O S

OSTRA "FINE DE CLAIRE" N.2
AL NATURAL (UD.) - 5.5

BERBERECHOS ABIERTOS
AL MEJUNJE FIERO AL JEREZ - 22

GAMBA ROJA A LA BRASA (UD.) - 7.5

P L A T I L L O S

HUEVOS FRITOS DE PRIMERA PUESTA,
GAMBITA ROJA, PANCETA IBÉRICA,
PIMIENTA DE ESPELETTE Y TOMATES CONFITADOS - 23

TOMATE ALIÑADO,
CEBOLLETA, VENTRESCA DE ATÚN Y
ALBAHACA - 13

PUERROS ASADOS A LA BRASA,
ESCABECHE DE ALMENDRA TOSTADA Y
ENSALADA DE HIERBAS - 14

STEAK TARTAR DE VACA
ECOLÓGICA "CAL TOMÀS", CHILE CHIPOTLE
Y YEMA AHUMADA - 18

OREJA DE CERDO
"CAL ROVIRA" A LA BRASA,
JUGO DE ASADO, MOSTAZA Y
PIPARRAS - 17

CRUDO DE VENTRESCA DE
ATÚN ROJO BLUEFIN,
PONZU DE TOMATE ASADOS Y ÑORA - 21

STRACCIATELLA, PICADA ALBAHACA Y PIÑONES,
TOMATE Y KALE - 15

C U C H A R A

CARRILLERA Y TENDONES DE VACA
ESTOFADOS CON GARBANZOS
Y ALGUNA SETA - 18

FIDEOS A LA CAZUELA,
SALCHICHA Y BACALAO - 22

MACARRONES DE "ROSTIT" DE
TRES CARNES GRATINADOS
CON QUESO - 16

B R A S A

LUBINA A LA BRASA
(1000 - 1200 GR.)
PIEZA ENTERA - 80
MEDIA PIEZA - 45

RIBEYE DE VACA "DISCARLUX"
MADURADO 40 DÍAS
A LA BRASA O MILANESA - 14 / 100GR

PLUMA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA - 11 / 100GR

CHULETA DE VACA MADURADA "CÁRNICAS LUISMI" (1 KG) - 90

G U A R N I C I O N E S

PATATAS FRITAS - 6

LECHUGA BATAVIA ALIÑADA CON CEBOLLETA - 4.5

PIMIENTOS ROJOS ASADOS A LA
BRASA Y CONFITADOS - 7

PARMENTIER DE PATATA - 4.5

P O S T R E S

FLAN CREMOSO DE YEMAS Y
VAINILLA BOURBON CON CHANTILLY Y LIMA - 7

COULANT CHOCOLATE 70% VALRHONA
CON HELADO DE CARQUIÑOLI (12 MINUTOS) - 10

CREMOSO DE MANGO, GRANIZADO DE MANZANA VERDE Y
ALBAHACA Y HELADO DE YOGUR - 7

MILHOJAS DE CREMOSO DE HABA TONKA,
FRAMBUESAS Y CAMELO SALADO - 8

HELADOS ARTESANOS - 5

V I N O S D U L C E S

COPA / BOTELLA

PEDRO XIMENEZ (NV) (37,5 CL)
HARVEYS
(JEREZ) PEDRO XIMENEZ
5 / 25

MOSCATEL DE LA MARINA (2022) (37,5 CL)
ENRIQUE MENDOZA
(ALICANTE) MOSCATEL
5.5 / 22

APASIONADO (2023) (50 CL)
JOSÉ PARIENTE
(RUEDA) SAUVIGNON BLANC
7.5 / 30

TOKAJI ASZÚ 5 PTT (2014) (50 CL)
DISNÓKÓ
(TOKAJ) FURMINT, ZELA Y HÁRSLEVELÜ
14 / 75