



Carta para Celíacos

PICOTEO

Ostra rizada del día (según disponibilidad)	3,5
* Limas del Mar: Pescado fresco marinado sobre lima (1 / 4 und)	3,5/12
* Patata rellena: Rellena de carne de retinto	4
* Vieira a la parrilla con crema de guisantes, jalapeños y salsa ibérica (1 / 3 und)	4,5/13
* Bravas con espuma de huancaína y chipotle	7
Ensaladilla de gambas, jugo de sus cabezas al amontillado	7
Croquetas de la casa (4 / 8 und)	6/12
Tacos del día Puerto Escondido con tortilla maíz (pregunta al camarero)	4,5

HUERTA

Esparrago BIMI salteados, huevo y romescu	9
Tomates de la huerta, burrata de búfala y salazones	7/12
* Brócoli a la parrilla con alioli picante y nuez en polvo	7
Alcachofas salteadas con oloroso y chirivía	7/12

LA MAR SALÁ

Tartar de atún rojo, huevo y trufa	16
Ceviche mixto con leche de tigre al ají amarillo	14
* Pulpo-kimchi a la flamenca	14
* Langostinos salteados, tirabeques y salsa aci-dulce	7/12
Gambas al ajillo, yema curada y nabo marinado	12
Chipirones salteados con manzanilla, berenjenas ahumadas y anchoa	12
Carabinero dourado, sobre revuelto de patata paja	14
Corvina parrilla, cremoso de albahaca y escabeche encebollao	16
Tatakí de lubina sopleteado a la meniere	9/16

DE LA TIERRA

* Presa pibil, humus y chutney de piña	14
Solomillo de vaca al whisky, tamarindo y quinoa	16
Carrillada de cerdo con curry verde y puré de apio-bola	7/12
* Steak tartar de solomillo a cuchillo, manzana y mostaza verde	14
Cochinillo deshuesado, maíz escabechado y tomillo limonero	14
Canelón de pollo a la brasa y bechamel a la roteña	9

ARROCES salteados (solo medio día)

Arroz salteado de mariscos (Langostinos, chipirón y mejillón)	14
Arroz salteado de verduras (Alcachofa, tirabeque, edamame)	13
Arroz salteado de carne (Lomo de ternera con verduras)	14

TOQUE DULCE

6,5

Cremoso de banana split y plátano caramelizado
Frésame, sopa de fresas y vinagre, espuma de frutos rojos
Fruta de la pasión, sopa de chocolate blanco y yogur
Coco de chocolate y flan de jengibre
Frutillas, sopa de mango y hierbabuena



MENÚ DEGUSTACIÓN (marida tu Menú)

Tradición 35/comensal
Aperitivo, 3 entrantes al centro, plato principal, postre
Viajero 45/comensal
Aperitivo, 4 entrantes al centro, 2 principales, postre

Pan y picos 1,20

Picante suave *

Disponemos de carta de alérgenos

Este establecimiento cumple con el Real Decreto 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Garantiza que los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20 °C en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas.