



Carta para Celíacos

PICOTEO

Ostra rizada ENFANGADA (según disp.)	4
* Patata rellena de carne de retinto (2 und)	8
* Bravas con romescu picante	8
Ensaladilla de gambas, jugo de sus cabezas al amontillado	8
* Rollito vegetal-Saam de langostino, mango y albahaca	6
Croquetas de la casa SIN GLUTEN (4 / 8 und)	6,5/12
* Tacos del día Puerto Escondido con tortilla maíz (2 und) (pregunta al camarero)	10

HUERTA

Wok salteado de verduras con pasta de curry verde	14
Burrata rota de bufala con fresas y tomates	14
Alcachofas con hoisin, foie y chirivía	7/14

LA MAR SALÁ A LA LLAMA

* Pulpo salteado, chimichurri y barbacoa	16
Chipirones salteados con bearnesa al oloroso	14
Corvina parrilla, cremoso de albahaca y escabeche encebollao morao	18
Lubina sopleteada a la meuniere de naranja	18
Galete de atún rojo guisado con pack choi a la brasa	16

CRUDOS DE LA TIERRA Y LA MAR

Tataki de solomillo tonnato, huevo y alcaparras	18
* Steak tartar de solomillo a cuchillo con crema de foie	16
Tartar de atún rojo, coco, wasabi y aguacate	18
* Ceviche mixto con leche de tigre de rocoto	16
Tartar de langostinos y vieiras, con sopa fría de aji amarillo	18

DE LA TIERRA

* Presa pibil, humus y chalaca de piña	16
Cochinillo deshuesado, maíz escabechado y chutney de melocotón	16

ARROCES salteados (solo medio día)

* Arroz salteado de mariscos (Langostinos, chipirón y mejillón)	16
Arroz salteado de verduras (Alcachofa, tirabeque, edamame)	14
* Arroz salteado de carne (Lomo de ternera con verduras)	16

POSTRES

Frésame; sopa de fresas y vinagre, espuma de frutos rojos	6,5
Fruta de la pasión, sopa de chocolate blanco-yogur	
Frutillas, sopa de mango y hierbabuena	

Pan y picos 1,20

Picante suave *



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