



Carta para Celíacos

PICOTEO

Ostra rizada ENFANGANDA (según disp.)	4
* Patata rellena de carne de retinto (2 und)	8
* Bravas con romesco 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

Melón con jamón y sus pepitas	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

Cremoso de banana split y plátano caramelizado	6,5
Frésame; sopa de fresas y vinagre, espuma de frutos rojos	
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