



PICOTEO

Ostra rizada ENFANGADA (según disp.)	4
* Limas del Mar: Pescado fresco marinado sobre lima (2 / 4 und)	7/14
* Patata rellena de carne de retinto (2 und)	8
Empanadillas-kaó al vapor de langostinos y salsa de mariscos (6 und)	12
* 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 (4 / 8 und)	6,5/12
* Tacos del día Puerto Escondido con tortilla maíz (2 und) (pregunta al camarero)	10
TRIO DE TOSTAS AHUMADAS; corvina, caballa y atún picante	16
Langostinos en pankó, tirabeques y salsa aci-dulce	7/14
Peñaito al vapor relleno de pato y duxelle de setas (2und)	8

HUERTA

Wok salteado de verduras con pasta de curry verde	14
Burrata rota de bufala con fresas y tomates	14
Cogollo de lechuga a la parrilla con trufa y nueces	8
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
Bienmesabe gaditano con marinada anticuchera (PESCAITO FRITO)	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
Brioche de carrillada y calabaza	12
Lasaña crujiente de cabezada, cebolla caramelizada y alcachofas	12
Cochinillo deshuesado, maíz escabechado y chutney de melocotón	16
* Canelón de aji de gallina y queso	12

ARROCES salteados (solo medio día)

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

POSTRES

Bizcocho de chocolate templado, mermelada de mango-hierbabuena y helado de mango	6,5
Torrija dulce, gelatina de Px y helado de pistacho	
Frésame; sopa de fresas y vinagre, mascarpone, espuma de frutos rojos y helado de fresas	
Fruta de la pasión, sopa de chocolate blanco-yogur y helado de melocotón	
Tarta de queso al horno con helado de mascarpone y cream (según disponibilidad)	
Crepe de naranja y azafrán con salsa sousete y helado de naranja	
Frutillas, sopa de mango y granizado de frutos rojos	

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