

ENTRANTES FRÍOS

Hogaza de pan artesano de masa madre by panadería Delfina con AOVE y mantequilla francesa trufada 🌿🍷	2'00€/pax
Latas gallegas A conserveira: mejillones 🍷(14,50€), navajas 🍷(18€) y sardinillas 🍷(11€)	
Quisquilla hervida de la bahía de Santa Pola (8uds/100gr aprox) 🍷	17'00€/100gr
Banderilla Condomio con tomate seco y sardina en semisalazón 🍷🍷	3'50€/ud
Ensaladilla de salmón y quisquilla, mahonesa ligera, perlas de soja, alga wakame y pan de gambas 🍷🍷🍷🍷	12'00€
Marinera con anchoa del cantábrico sobre regaña 🍷🍷🍷🍷	4'00€
Jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez, tomate rallado y coca italiana 🍷	12'50€ (1/2 ración)/22'00€
Degustación de quesos nacionales 🍷🍷	4'50€/pax
Tartar de atún rojo "Fuentes", huevo frito, lactonesa de kimchi y patata de río 🍷🍷🍷🍷🍷	19'00€
Shasimi de salmón tibio, aliño de soja y sésamo, huevas de salmón y brotes 🍷🍷	15'00€
Guacamole casero acompañe de totopos. ¡Tú te lo preparas! 🍷	12'50€
Coca italiana crujiente, mortadela trufada, mozzarella, albahaca, perlas de aove y pistacho 🍷🍷🍷	6'50€
Ensalada de tomate raff, bonito en salazón, ventresca y aceitunas 🍷	9'00€ (1/2 ración)/16'50€
Ensalada de burrata, tomates de temporada y pesto de anacardos 🍷🍷🍷	15'50€

ENTRANTES CALIENTES

Gamba roja al ajillo tradicional 🍷	19,50€/6uds
Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata asada al pimentón 🍷🍷	20'50€
Calamares de bahía sobre verduras de temporada salteadas con sobrasada y tallarines de hueva de Mujol 🍷🍷🍷	17'50€
Mejillones gallegos ahumados al estilo tailandés, con leche de coco y lima 🍷	14'50€
Alcachofas confitadas, huevo a baja temperatura, foie y papada ibérica 🍷	16'00€
Gyozas tricolor, de buey, langostinos y verduras con shiitake, salsa teriyaki y tiras de alga nori 🍷🍷🍷🍷🍷	11'50€/6uds
Croquetas de jamón ibérico, su velo y mahonesa de miel (Mínimo 2ud) 🍷🍷🍷	2,5€/ud
Bocados crujientes de salmón, aguacate y queso crema (Mínimo 2ud) 🍷🍷🍷🍷	3'00€/ud
Steak tartar sobre arroz frito y huevo de codorniz (Mínimo 2ud) 🍷🍷🍷	3'50€/ud
Vieiras asadas, escabeche cítrico de mandarina y tallarines de pepino encurtido 🍷🍷🍷	9'00€
Huevo a 65°C con setas de temporada salteadas, espuma de boletus y trufa laminada 🍷🍷	7'50€

Precios con IVA incluido

BURGUERS & CO.

Burguer ahumada de vaca madurada 200gr. en pan brioche, queso cheddar, bacon crujiente, cebolla caramelizada, guacamole y mahonesa de chimichurri 🍷🍷🍷🍷🍷	12'50€
Smash burguer de ternera nacional en pan brioche, lascas de parmesano, bacón crujiente, shiitake y crema trufada 🍷🍷🍷🍷	11'00€
Burguer Vegetariana en pan rústico, cebolla dulce, tomate, aguacate, canónigos y yogurt de eneldo (opción vegana sin salsa) 🍷🍷	9'00€
Bao de cangrejo soft Shell, mahonesa de hoisin y brotes verdes 🍷🍷🍷🍷	8'50€
Brioche de costillar ahumado deshuesado con barbacoa japonesa y cebolla crispy 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	9'50€
"Pepito condumio"; cruapán de solomillo de ternera, pimientos de piquillo confitados 🍷🍷 y lascas de parmesano	12'50€
Elige tu guarnición entre gajos de patata o bastones de boniato	3'00€

CARNES

Lingote de cochinillo confitado, medallón de foie, crema de boniato asado, mahonesa de chile chipotle y chips de yuca 🍷🍷🍷	22'50€
Canelones de longaniza con bechamel de boletus y trufa 🍷🍷	17'00€
Solomillo de ternera nacional trinchado al estilo Villena con ajos tiernos confitados en AOVE, patatas y pimientos de padrón	24'00€
Entrecote de vaca madurada 45 días con patatas y pimientos de padrón	23'00€
Chuletón de vaca madurada a la brasa con patatas y pimientos de padrón	59'00€/kg
T-bone steak de vaca madurada a la brasa con patatas y pimientos de padrón	59'00€/kg

PESCADO

Tataki de atún rojo "Fuentes", con costra de especias, crema de edamames, mayosiracha y tallarines de hortalizas salteadas 🍷🍷🍷	21'00€
Suprema de lubina, crema de curry-coco, salteado de setas de temporada, espárragos y bimi 🍷🍷	20'50€
Suprema de rodaballo braseada, salsa tailandesa, cebollitas caramelizadas, hortalizas de temporada salteadas con soja y fideos de arroz suflados 🍷🍷🍷	22'00€
Bacalao confitado, crema de pimientos asados a la brasa, espuma de calabaza y crujiente de alga nori 🍷🍷	19'50€

POSTRES

Milhoja con crema, helado, tierra de turrón y palomitas caramelizadas 🍷🍷🍷🍷	7'50€
Tarta de queso al horno cremosa 🍷🍷	6'50€
Torrija de toña chinchamela, toffee, helado artesano de chocolate, aceite y sal 🍷🍷🍷	7'00€
Semiesfera de chocolate con praliné de avellanas y helado de ferrero 🍷🍷🍷	7'50€
Bolas de helado artesano Heladería Francés Elige entre: chocolate 🍷🍷, mantecado 🍷🍷, turrón 🍷🍷🍷 y pistacho 🍷🍷🍷	4'50€
Sorbete de mandarina, mango y vodka	6'00€
Fruta de temporada	6'00€

ADVERTENCIA

EN ESTE ESTABLECIMIENTO TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE VAYAN A CONSUMIR CRUDO O POCO HECHO HAN SIDO PREVIAMENTE CONGELADOS A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -20°C DURANTE AL MENOS 24 HORAS PARA DESTRUIR LA POSIBLE PARASITACIÓN DEL MISMO POR EL ANISAKIS O SUS LARVAS.

ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



SÉSAMO



MOSTAZA



ALTRAMUCES



E-X
DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS