

ENTRANTES FRÍOS

Hogaza de pan artesano de masa madre by panadería Delfina con AOVE y mantequilla francesa trufada 🍞🧈	2'80€/pax
Banderilla Condomio con tomate seco y sardina en semisalazón 🐟🍷	3'60€/ud
Ensaladilla de salmón y langostinos, mahonesa ligera, perlas de soja, alga wakame y pan de gambas 🐟🦞🥬🍷🍷	14'50€
Marinera con anchoa del cantábrico sobre regañá 🐟🍷🍷🍷🍷	4'00€
Cecina de León, tomate rallado y coca italiana 🍷	17'50€/100g
Tartar de atún rojo "Fuentes", huevo frito, lactonesa de kimchi y esparraguines de Villena 🐟🍷🍷🍷🍷	19'00€
Ceviche de corvina con crema de ají amarillo y kikos 🐟🍷	18'00€
Carpaccio de ternera, emulsión de parmesano y trufa, polvo de parmesano y toques cítricos con torreznos de soria y regañá negra 🍷🍷🍷	18'50€
Guacamole casero acompañado de totopos. ¡Tú te lo preparas! 🍷	12'80€
Coca italiana crujiente con pastrami de cerdo macerado a la brasa, mahonesa cítrica, berros y mantequilla de pimentón aromática 🍷🍷🍷🍷	7'50€
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

Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata asada al pimentón 🍷🍷	21'50€
Calamares de bahía sobre verduras de temporada salteadas con sobrasada y tallarines de hueva de Mujol 🐟🍷🍷	17'50€
Tataki de atún rojo "Fuentes", con costra de especias, salmorejo y tallarines de hortalezas salteadas 🐟🍷🍷🍷🍷	21'00€
Espárragos de Villena a la brasa con velo de papada Ibérica	8'50€ (1/2 ración)/15'00€
Gyozas tricolor, de buey, langostinos y verduras con shiitake, salsa teriyaki y tiras de alga norí 🍷🍷🍷🍷🍷	12'00€/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) 🍷🍷🍷	3'80€/ud
Vieiras asadas, escabeche cítrico de mandarina y tallarines de pepino encurtido 🍷🐟🍷	9'00€

Precios con IVA incluido

BURGUERS & CO.

Burger ahumada de vaca madurada 200gr. en pan brioche, queso cheddar, bacon crujiente, cebolla caramelizada, guacamole y mahonesa de chimichurri 🌾🥚🥚🥚🥚🥚	13'50€
Smash burger de ternera nacional en pan brioche, lascas de parmesano, bacón crujiente, shiitake y crema trufada 🌾🥚🥚🥚	12'00€
Burger Vegetariana en pan rústico, cebolla dulce, tomate, aguacate, canónigos y yogurt de eneldo (opción vegana sin salsa) 🌾🥚🥚	9'50€
Bao de cangrejo soft Shell, mahonesa de hoisin y brotes verdes 🌾🥚🥚🥚	9'50€
“Pepito Condomio”, 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€
Solomillo de ternera nacional trinchado al estilo Villena con ajos tiernos confitados en AOVE, patatas y pimientos de padrón	24'00€
Entrecote de vaca madurado 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

Suprema de lubina, crema de gambas, salteado de setas de temporada, judías verdes 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 en AOVE, sobre crema de calabaza asada, espuma de espárragos de Villena, sus yemas y piparra en tempura 🌾🐟🥚	21'50€

POSTRES

Milhoja con crema, helado, tierra de turrón y palomitas caramelizadas 🌾🥚🥚🥚	7'80€
Tarta de queso al horno cremosa 🌾🥚	7'00€
Torrija de toña chinchamela, toffee, helado artesano de chocolate, aceite y sal 🌾🥚🥚	7'50€
Brownie de chocolate negro 70% y chocolate blanco, helado de mantecado, salsa de chocolate con leche y petacrispy de chocolate 🌾🥚🥚	7'50€
Bolas de helado artesano Heladería Francés Elige entre: chocolate 🌾🥚, mantecado 🌾🥚, turrón 🌾🥚🥚 y pistacho 🌾🥚🥚	5'00€
Sorbete de piña colada con ron 🌾	6'50€
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

