

## PARA PICAR

- Jamón ibérico D.O. Guijuelo  
cortado a cuchillo  
**34 €**
- Selección de quesos artesanos  
andaluces con membrillo  
**17 €**
- Nuestro remojón tradicional  
de bacalao y naranja  
**18 €**
- Puerros confitados y asado con  
tocino San Pascual y romesco  
**16 €**
- Croquetas caseras  
de jamón ibérico  
**13 €**



## DE NUESTRA PARRILA DE CARBÓN DE ENCINA

### CARNES

- Mollejas de cordero con setas,  
parmentier y jugo de asado ..... **25 €**
- Magret de pato con chutney  
de mango y granada ..... **24 €**
- Costillar de cerdo asado y lacado  
en su jugo con boniato en texturas ..... **24 €**
- Chuleta de vaca madurada con  
patatas y pimientos de Padrón ..... **10 € /100 g**

### PESCADO

- Corvina asada con mutabal  
y chips de ajo ..... **23 €**
- Lomo de bacalao asado  
con puchero ibérico ..... **24 €**
- Pescado de la lonja asado  
con aceite de guindilla ..... **8 € /100 g**



## ENTRANTES

- Ensalada de hojas, tallos y  
hortalizas de nuestra huerta  
**12 €**
- Ensalada de perdiz escabechada  
con sus hojas y verduras  
del escabeche  
**25 €**
- Setas de temporada a la brasa  
con jugo de asado y yema  
campera  
**17 €**
- Arroz meloso de chipirón  
y alioli de azafrán  
**17 €**
- Steak tartar de vaca del  
Pazo Recimil con tuétano  
y perfume de manzanilla  
**20 €**



Nuestro pan artesano de levadura de cerveza ECO  
y harina ECO molturada a la piedra ..... **3,50 €**

## Postres

- Cremoso de chocolate con pan  
y aceite de oliva virgen extra ..... **8 €**
- Piononos con helado de canela ..... **9 €**
- Tiramisú de castaña asada  
con helado de café ..... **8 €**
- Hojaldre de manzana caramelizada  
con crema y helado de vainilla ..... **8 €**
- Tarta cremosa de calabaza  
con helado de chocolate ..... **8 €**