

PARA EMPEZAR

La croqueta del chef 2,60 ud.

Bravas del SALAO 7

Anchoa "00" sobre pan de cristal con tomate 3,60 ud.

Carpaccio de Rubia Gallega madurada con 2 tipos de mantequilla 14

Torreznos con salsa teriyaki y lima rallada 13

Mazorca de maíz frita con salsa de mojo picón 8,50

Dados de queso marinados con especias 5

COMPARTIR

Foie gras micuit con Cointreau y tostadas 16

Tartar de tomate 9,50

Jamón ibérico de cebo sobre pan de cristal 16

Bikini trufado de berenjena con tres tipos de queso 10

Bikini de panceta a baja temperatura y quesos 11,50

Burrata con tomates cherry confitados 13

Ensaladilla rusa de anguila ahumada 9

Brioche de steak tartar con emulsión de carne 14

Gambas al ajillo caldosas 15

Dados de cochinillo marinado con mantequilla París 14,50

Flor de alcachofa, mantequilla tostada y huevos de lumpo 16

Huevo, patata y jamón ibérico 15

PRINCIPALES

Bacalao "Barquero" con samfaina 23

Pulpo, cremoso de patata y salsa de huevos de mar 23,50

Canelón de ternera XXL con salsa de foie 20

Carrillera de cerdo ibérico estofada 23,50

Magret de pato al estilo pekinés 24

Arroz cremoso de Rubia Gallega madurada 22

MINIMO PARA DOS

Arroz de montaña a la llauna 45 (para dos personas)

Paella de marisco 21,50 p.p

Fideuá 20,50 p.p

Arroz caldoso de bogavante 50 (para dos personas)

*Si tiene alguna alergia o intolerancia, no dude en consultar con nuestro personal.
Estaremos encantados de ayudarle.*