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
Foie gras micuit con Cointreau y tostadas 15
Torreznos con salsa teriyaki y lima rallada 13
Mazorca de maíz frita con salsa de mojo picón 9
Dados de queso marinados con especias 5
Níscalos en escabeche 14,50

COMPARTIR

Tartar de tomate 9,50
Jamón ibérico de cebo sobre pan de cristal 16
Bikini trufado de berenjena con tres tipos de queso 11
Bikini de panceta a baja temperatura y quesos 12
Ensaladilla rusa de anguila ahumada 9
Níscalos salteados con ajo y perejil 16
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 huevas de lumpo 16
Huevo, patata y jamón ibérico 15

PRINCIPALES

Steak tartar al plato con tostadas 21
Bacalao “*Barquero*” con samfaina 25
Pulpo, cremoso de patata y salsa de huevas de mar 23,50
Canelón de ternera XXL con salsa de foie 20
Carrillera de cerdo ibérico estofada 23,50
Confit de pato a la naranja 23
Arroz cremoso de Rubia Gallega madurada 22,50

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

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