

ENTRANTES

Foie curado  22€
en Pedro Ximénez y maíz dulce

 Lovelia Calvente (D.O. Granada- Moscatel)

Tartar de atún     19€
con burrata, trufa y Papadums

 Fino Ynocente (D.O. Jerez- Palomino fina)

“Gilcreta” (Croqueta Vasca)     14€
Fusión de gilda y croqueta, 4 uds.

 Azhar orange V.T. Contraviesa- Multivarietal)

Flor de alcachofa  6€ pza.
con jugo de setas, polvo de anchoas y yema curada - 6€ /Ud.

 Loess (D.O. Rueda- Verdejo)

Anchoas de Santoña    17€
sobre Brioche de puerro y mantequilla ahumada

 Manzanilla La guita (D.O. S. Lucar- Palomino fina)

Tom-Yum de pulpo    18€
con sopa Thaiandesa picante

 Nora da Neve (D.O. Rias Baixas- Albariño)

Setas de temporada confitadas   18€
sobre crema de hongos, Foie, huevo a baja temperatura, carpaccio de portobello y polvo de jamón

 Azhar White (V.T. Contraviesa- Vigiriega)

VEGETARIANO

Gyozas de verduras    16€
con sopa tahini de maní

 Louro (D.O. Valdeorras- Godello)

Calabaza asada    18€
sobre ajoblanco almeriense Gorgonzola, pipas de calabaza y espuma de coco

 Macumba rosé (V.T. Contraviesa- Garnacha)

GUARNICIONES

Cajita de patatas fritas 7,00€

Verduras salteadas con sésamo  8,50€

Servicio de pan y aceite de oliva  2,50€

PESCADOS

Pargo   24€
y un jardín de tomate con caldo de sus espinas asadas

 Calvente mountain wine (D.O. Granada- Moscatel)

Corvina asada   24€
con beurre de tomates Cherrys

 Alissma Calvente (D.O. Granada- Chardonnay)

Paladar de atún rojo (Balfegó)     27€
sobre puré Robuchon y ensalada Thay

 La Divisa Petit Verdot (V.T. Contraviesa- Petit Verdot)

CARNES

Susurros de cochinillo   26€
Lingote de cochinillo sobre crema de boniato, escabeche de su jugo y oreja frita

 La Montesa (D.O.C. Rioja- Garnacha)

Picaña de Angus   25€
con salsa coreana, patata anisada y tempura de verdura  

 Azhar Black (V.T. Contraviesa- Jaén negro)

Solomillo de ternera al carbón    29€
con ali-oli de ajo negro y espuma de Guinness

 Castillejos (D.O. Granada- Multivarietal)

ARROZ

Arroz a la llauna  24€
de Cebón (Buey joven)

 Camins del Priorat (D.O.C. Priorat- Multivarietal)

POSTRES  Tintoralba dulce
(D.O. Almansa- Garnacha tintorera)

Helado de Aguacate    7€
con Miel de Flores sobre tierra de especias

Tuti Fruti “carbonata”   9€
Postre picante de fruta con coco y helado

Tarta de queso curado   8€
al horno

*  vino recomendado