

Entrantes

JAMÓN IBÉRICO	25,00 €
ANCHOAS OO	20,00 €
FOIE MI-CUIT	18,00 €
CROQUETAS CASERAS	12,00 €
TORTILLA VAGA	15,00 €
HUEVOS DE CORRAL CON PISTO Y	14,00 €
MIGAS	

Verduras y Ensaladas

ALCACHOFAS CONFITADAS	15,00 €
ENSALADA DE CODORNIZ	16,00 €
ESCABECHADA	

Arroces

AROZ DEL SEÑORET Sepia, gamba y rape. (Mínimo 2 personas)	20,00 €
AROZ DE VERDURAS Y JAMÓN IBÉRICO	18,00 €
Alcachofa, garrafón, judía verde y jamón ibérico. (Mínimo 2 personas)	
RISOTTO DE SETAS	17,00 €

Pescados

MERLUZA	19,00 €
A la importancia	
BACALAO	19,00 €
Con ratatouille y pil pil de espárragos	
RAPE	22,00 €
Con salteado de setas y emulsión de piñones	
PESCADO A LA SAL	21,00 €
(Precio por persona, mínimo 2 personas)	

Carnes

RABO DE TERNERA	18,00 €
SOLOMILLO DE TERNERA	21,00 €
A elegir: con salsa de pimienta, Cabrales o setas	
PRESA IBÉRICA Con salsa de cítricos	19,00 €
CARRE DE CIERVO A la provenzal	20,00 €



Postres

8,00 €

CHOCOLATÍSMO

Tubo de chocolate relleno de mousse de chocolate

MILHOJAS DE QUESO Nuestra versión de la tarta de queso

TIRAMISÚ

TARTA DE MANZANA CALIENTE

Hecha al momento (20 minutos)

TORRIJA

Homenaje a Luke

HELADOS

En una tulipa de almendras casera: vainilla, cholote y fresa