

PARA EMPEZAR

RECONFORTABLES

(9-12)	Consomé doble de Jerez	5,50€
(9-3-1)	Sopa de casa	7,50€
(1)	Gazpacho andaluz (en verano)	5,50€

ENSALADAS Y FRESCOS

(3-7)	ENSALADA DE LA CASA (lechuga, tomate, cebolla, jamón york, queso, huevo duro y aceitunas)	12,00€
(3)	ESPÁRRAGOS DOS SALSAS	10,60€
(3-4)	ENDIBIAS CON SALMÓN Y SALSA TÁRTARA	14,00€
(4)	ENSALADA ESPECIAL (lechuga, tomate, endibias, aguacate Salmón ahumado y caviar)	18,50€

CERCA DEL MAR

(3-4)	COCKTAIL DE GAMBAS	10,00€
(3-4)	AGUACATE CON GAMBAS	11,00€
(4)	SELECCIÓN DE AHUMADOS (salmón, bacalao, mojama, sardina y anchoas)	20,00€

JAMÓN, PATÉS Y QUESOS

(8)	TABLA DE PATÉS (ibéricos de oporto, finas hierbas, pimienta y campaña)	11,00€
(7-8)	TABLA DE QUESOS (Camembert, Brie, Gouda, Roncari curado, queso azul y Manchego semicurado)	14,00€
(7-8)	TABLA MIXTA (cuatro quesos variados y tres trozos de paté variado)	16,50€
	VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO (cortado a cuchillo)	17,50€
(7)	VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO (jamón ibérico cortado a cuchillo y queso de oveja curado)	21,00€
(1)	TOSTADAS	2,50€

CARNES

ENTRECOTTE PLANCHA*	21,50€
SOLOMILLO DE TERNERA PLANCHA*	23,50€
(1-3-4-6-12) STEAK TARTARE	25,00€
(previa reserva)	
Aproximadamente 250 gr. por ración	

*Todas nuestras carnes van acompañadas de guarnición.
El peso aproximado de los entrecotte es de 400 gr.
De los solomillos 300 gr.

NUESTRAS ESPECIALIDADES

(1-13) FONDUE SAVOYARDE	36,00€
(mínimo dos personas)	
Emmental y gruyere, vino blanco, kirch, pimienta y sal.	
Acompañantes:	
Pan blanco, pan frito, manzana, patatas fritas y variantes	
(1-13) FONDUE SAVOYARDE-GORGONZOLA	36,00€
(mínimo dos personas)	
Gorgonzola 50%, emmental y gruyere, vino blanco, kirch, pimienta y sal.	
Acompañantes:	
Pan blanco, pan frito, manzana, patatas fritas y variantes	
(1-3-13) FONDUE BOURGUIGNONE	41,00€
(mínimo dos personas)	
Ternera gallega de pasto.	
Acompañantes:	
Patatas fritas, variantes y salsas caseras	

EXTRAS

(1)	PATATAS FRITAS	3,00€
(4)	SALSERA	5,00€
(4)	BOL DE SALSA	2,50€
(13)	VARIANTES	2,75€
(7)	MANTEQUILLA	0,75€
(1)	TOSTADAS	2,00€
(1)	PAN	1,50€

POSTRES CASEROS

(1-3-7)	FONDUE DE CHOCOLATE (mínimo dos personas) 70% cacao.	13,00€
Acompañantes:		
	Fruta de temporada, pastas y marshmellos	
(3-7)	FLAN DE CAFÉ	5,00€
(3-7)	FLAN DE HUEVO	5,00€
(3-7)	TARTA DE CASTAÑA Y NUECES	5,50€
(3-7)	TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS	5,50€
(1-3)	TARTA DE CALABAZA	5,50€
(1-3)	TARTA DE MANZANA	5,50€
(1-7)	HELADOS ARTESANOS	5,50€
	FRUTA DE TIEMPO	5,50€
	ZUMO DE NARANJA	3,50€
	ZUMO MIXTO NATURAL (manzana y naranja)	4,50€
(1-7)	*SUPLEMENTO BOLA DE HELADO	1,50€

CAFÉS

(7)	Café Jamaicano	7,00€
(7)	Café Irlandés	7,00 €
	Café Cremaet	4,00 €
	Café solo	2,00€
	Café tocado	2,20€
	Café del tiempo	2,50€
(7)	Café con leche	2,50€
(7)	Cortado	2,00€
(7)	Bombón	2,20€
(7)	Bombón tocado	2,60€
	Carajillo	2,80€

INFUSIONES

TES Y TISANAS

Poleo	2,20€
Manzanilla	2,20€
Té	2,20€
Manzapol	2,20€
Té con leche	2,30€
Té Rojo	2,00€
Té Rojo con frutas del bosque (mora, grosella, arándanos y fresas)	3,00€
Té Verde	3,00€
Té Verde con champagne y fresas (pimienta roja, rosas amarillas, manzanilla, flor de jazmín y fresas salvajes)	3,00€
Té Negro con trufa y chocolate (nuez de macadomia, trufa blanca y chocolate)	3,00€
Té Blanco White Monkey	3,50€
Té Blanco Pasión Zen (piña, papaya, hibisco y pétalos de rosas)	3,50€
Tisana relajante Yogy-Tea (clavo, pimienta blanca, pimienta negra, cardamomo , canela y menta)	3,00€
Tisana digestiva (cereza, hibisco, vainilla, manzana y escaramujo)	3,00€
Roiboos con jengibre y mandarina	3,00€
Suplemento del tiempo	0,50€

VER CARTA DE BEBIDAS