

OYSTER BAR

- ♦ OSTRA GILLARDEAU Nº 5 (1 U.) 4,00
- ♦ OSTRA JOSEPHINE Nº 3 (1 U.) 4,50
- ♦ ZAMBURIÑAS PICANTONAS (1 U.) 3,30
- ♦ ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (1 U.) 3,30

ENSALADAS

- ♦ DE ESPÁRRAGOS BLANCOS Y VERDES CON HABITAS Y CORAZÓN DE ALCACHOFA 13,00
- ♦ BURRATA CON TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y CANÓNIGOS 14,00
- ♦ TOMATE DE TEMPORADA ALIÑADO 10,00
- ♦ TOMATE DE TEMPORADA ALIÑADO CON VENTRESCA 13,00

TARTARES

- ♦ STEAK TARTAR SOBRE LIMAS 20,00
- ♦ NIGUIRI DE ESTEAK TARTAR CON HUEVOS 16,00
- ♦ TARTAR DE ATÚN ROJO 20,00

CLÁSICOS

	1/2 ración	ración
♦ JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	18,00	30,00
♦ PAN DE CRISTAL CON AOVE		4,00
♦ LA ENSALADILLA DE MI MADRE	8,00	12,00
♦ CROQUETITAS CASERAS	6,00	11,00
♦ ALCACHOFAS CONFITADAS		4,00
♦ CHIPIRONCITOS A LA ANDALUZA C/ HUEVO Y PUNTILLA	9,00	16,50
♦ COLITAS DE GAMBA EN TEMPURA JAPONESA		16,00
♦ FLAMENQUINES WAGYEGOS		16,00
♦ DESIERTO DE FOIE		16,00
♦ HUEVOS ROTOS CON CIGALITAS AL AJILLO		22,00
♦ ALITAS DE CORRAL SALTEADAS CON VERDURAS AL WOK		15,00

MODERNOS

♦ ARROZ CHAUFA, PLUMA IBÉRICA Y HUEVO FRITO	16,00
♦ TACO MEXICANO DE PULPO CON MISONESA	14,00
♦ MOLCAJETE DE GUACAMOLE CON STRACCIATELLA Y GAMBA CRISTAL	14,00
♦ SALMOREJO TRADICIONAL, RICOTTA Y CRUJIENTE DE JAMÓN	10,00
♦ FALSA LASAGNA DE GAMBA ROJA	16,00
♦ PALOMITAS BIENMESABE DE LUBINA Y MAYO DE SU ADOBO	17,00

PESCADOS Y CARNES

♦ LOMO DE MERLUZA A LA PLANCHA CON VERDURITAS	22,00
♦ LOMITOS DE MERLUZA CON PIMIENTOS ASADOS EN HORNO DE LEÑA	22,00
♦ RAPITO A LA BILBAÍNA	23,00
♦ CHIPIRONES A LA PLANCHA CON AJO-MOJO	16,00
♦ NUESTRA BURGER	15,00
♦ LOMO DE VACA VIEJA TRINCHADO (30 días de maduración)	25,00
♦ TAQUITOS DE SOLOMILLO A LA SARTÉN CON SALSA DE PX Y MOSTAZA	20,00
♦ ENTRAÑA DE BLACK ANGUS A LA PARRILLA	24,00
♦ QUITA COSTILLA DE BLACK ANGUS	38,00