



Sugerencias de la semana



- Solomillo de vaca nacional con 60 días de maduración al vino de oporto y bocados de foie Grass.....24.00€
- Tellinas 4 veces depuradas con A.V.O.....18.00€-
- WAGYU japonés 100gr.....36.00€
- Gamba roja de huelva al ajillo o sobre sal 250 gr.....22.00€
- Anchoa del 0,0 de la Ria de San Toña en montado sobre queso francés , tomate valenciano y aguacate Colibrí con petalos y ajito..... 4.u.....16.00€
- Cuna de ternasco D.O Aragón (2pax).....23.00€p.p
- Huevos rotos al estilo “LUCIO”con carabineros al ajillo..... 24.00€
- Endivias rojas nacionales con crema de cabrales, nueces, burrata, aguacate nacional y mayonesa de albahaca.....20.00€
- Calamar de playa en flor en rebozo de harina de garbanzo sobre suave salsa tartara y chilly sauce.....18.50€
- Lubina salvaje 1 kg (2 pax).....23.00€p.p
- Rodaballo Gallego al horno con panadera y espalda.. (min 4 pax)....23.00€p.p
- Pargo salvaje 4pax.....22.00€ p.p
- Lenguado salvaje del mediterraneo 450gr a la plancha28.00€
- Chateaubriand con salsa bearnesa...(min 2 pax).....23.00€ P.P
- Cuarto de cabrito lechal D.O Murcia horneado a la antigua...(2pax)..25.00€p.p

-rodaballo, lubina y pargo, preguntar referencias de cocinado a nuestro personal...(precios por ración)

