Albarada

ENTRANTES

Alcachofas fritas con alioli de la casa [V, G, H, M, SO2] 18
Fried artichokes with house aioli

Pez limón marinado con emulsión de uvas y AOVE [P, SO2] 22
Marinated yellowtail with grape emulsion and extra virgin olive oil

Gambas a la plancha, ajo y perejil con crujiente [L, CR, MO, P, SO2] 28
Grilled prawns with crispy garlic & parsley

Steak tartar de vaca vieja con yema curada y patatas fritas [H, M, SO2] 30
Old beef steak tartare with cured egg yolk and French fries

Espárragos blancos con tartar de atún de pesca sostenible y stracciatella al limón [L, P, S] 28
White asparagus with sustainably certified tuna tartare, stracciatella and lemon

Canelón de rustido con ceps y foie [G, L, H, SO2] 24
Slow-braised meat cannelloni with ceps and foie gras

Setas de temporada con papada ibérica [L] 27
Seasonal wild mushrooms with Iberian pork jowl

Zanahorias asadas con setas en escabeche y garbanzos [VG, S, SO2] 22
Roasted carrots with pickled mushrooms and chickpeas

Ventresca de atún confitada con hojas verdes, judías, huevo y almendras [P, H, FC, SO2] 24
Confit tuna belly with seasonal greens, beans, egg & almonds

Ensalada de boniato y calabaza con vinagreta de piñones [VG, FC, SO2] 18
Sweet potato and pumpkin salad with pine nut vinaigrette

V - Vegetariano | VG - Vegano | G - Gluten | CR - Crustáceos | H - Huevo | P - Pescado | CA - Cacahuetes | S - Soja | L - Lactosa
FC - Frutos de cáscara | AP - Apio | M - Mostaza | SS - Sésamo | SO2 - Sulfitos | AL - Altramuces | MO - Moluscos

Albarada

PLATOS PRINCIPALES

Arroz marinero de carabineros (mín. 2 personas) [P, L, SO2] 38
Carabinero prawn rice

Rodaballo de pesca sostenible a la brasa con velouté de huelvas [P, G, SO2] 500g 44
Sustainably certified grilled turbot with roe velouté

Dorada de pesca sostenible abierta en mariposa con aceite de perejil [P, SO2] 600g 38
Sustainably certified butterflied sea bream with parsley oil

Pulpo con cremoso de coliflor y pepinillos [CR, MO, P, L, SO2] 38
Octopus with creamy cauliflower and pickles

Chuleta de cerdo 32
Pork chop

Chuleta de vaca vieja a la brasa con guarnición 65
Grilled Beef Chop. Choose one side

Pollo asado a la brasa con salsa de alcaparras [L, SO2] 32
Roasted chicken with caper sauce

GUARNICIONES

Patatas asadas al horno [VG] 12
Oven-baked potatoes

Pimientos del piquillo asados [VG] 12
Roasted piquillo peppers

Ensalada de cogollos con vinagreta de mostaza [V, M, SO2] 12
Baby gem lettuce and mustard dressing salad

Judías verdes a la brasa [VG] 12
Grilled green beans

Pimientos del Padrón [VG] 10
Padron peppers

POSTRES

Nuestra versión de chocolate, pan, aceite de oliva y sal [V, G, L, H, FC, SO2] 14
Our take on chocolate, bread, olive oil and salt

Tarta de queso al pistacho [V, G, L, H, FC, SO2] 12
Pistachio cheesecake

Nube de coco con piña y miel [VG] 14
Coconut cloud with pineapple & honey

Crema catalana [V, G, L, H, FC, SO2] 12
Catalan cream