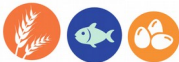



















Para empezar...

- *Ensaladilla Rusa con plátano macho y brotes tiernos*  10 €
- *Jamón de bellota puro con pan de cristal y tomate aliñado*  22 €
- *Croquetas cremosas de:* *Paletilla de ibérico*  10 €
- *De puerros y gambas*  11€

Continuamos...

- *Corte de foie al Oporto, pan de especias y mermelada de fruta*  16 €
- *Anchoas y boquerones con Idiazabal y piparras*  16 €
- *Rollitos filipinos de verduritas y pato con agridulce casero*  12 €
- *Tortilla "Vaga" de patata, foie y canónigos*  12 €
- *Pulpo a nuestra manera*  17 €
- *Chipirones de anzuelo con cebolla caramelizada y arroz rojo*  17 €
- *Zamburiñas a la plancha con bilbaína y chip de ajo*  16 €
- *Medallones de rabo de toro con puré trufado y guiso de setas*  18 €
- *Tempura mixta...(trigueros, cebolla y langostinos) con salsa de soja*  14 €
- *Setas de temporada gratinadas con ali-olí de dulce*  12 €

Ensaladas...

- *Timbal de pimientos asados, tomate, cebolla tierna y lascas de bonito*  12 €
- *De burrata con tomate rallado, pesto verde, mermelada de higos y paletilla*  13 €
- *De bacalao ahumado, chipirones, brotes tiernos y mahonesa casera*  14 €
- *De tomate de la huerta, rabas de calamar y ali oli*  13 €

Preguntar por medias raciones
Productos sin gluten. Consultar
Incremento del 8 % en terraza.











Especiales...














- Salmorejo Cordobés   9 €
- Los callos de Ruli 14 €
- Steak tartar estilo tradicional   21 €
- Arroz caldoso con carabineros (mínimo 2 personas)    15 € per

Y para terminar...

Carnes:

- Hamburguesa B.O.R.     11 €
- Cachopo de ternera Avileña relleno de cecina, jamón y queso manchego   17 €
- Solomillo de vaca nacional preparado al gusto:
(wok con verduritas, en tacos salteados, a la plancha con foie)  20 €
- Lomo de ternera (al corte de Saturnino) 350 gr 20 €
500 gr  26 €

Pescados:

- Brocheta de rape y langostinos a la plancha con bilbaína y arroz rojo    18 €
- Tataki de pez mantequilla, verduritas al wok, soja y jengibre   17 €
- Bacalao "de la yaya", sepia y huevo poché     18 €
- Tartar de Atún rojo con cremoso de aguacate y plátano macho     20 €

Preguntar por medias raciones
Productos sin gluten. Consultar
Incremento del 8 % en terraza.



Algo dulce

- *Sopa fría de chocolate blanco* 🍫 5 €
 - *Leche frita, la de mi abuela, toffe, frutos rojos y helado de turrón* 🍫🍳🍪 6 €
 - *Pasión de chocolate* 🍫🍳🍪🌾 6 €
 - *Tarta de manzana hecha al momento y helado de canela (12 min)* 🍫🍳🍪🌾 6 €
 - *Crepe Suzette con helado de vainilla* 🍫🍳🍪🌾 7 €
 - *Tarta de queso tradicional con helado Búlgaro de grosellas* 🍫🍳🍪🌾 6 €
 - *Fruta de temporada* 4 €
 - *Sorbete de limón o mandarina* 🍫🍳🍪🌾 6 €
-

Es muy fácil humillar y criticar a los cocineros, pero nadie sabe el sacrificio que implica esta profesión:

Detrás de un cocinero hay una juventud perdida por cumplir un sueño. Perdemos amigos, momentos familiares, matrimonios, nacimientos, fechas importantes, la salud y hasta en ocasiones la vida debido a presiones que la misma profesión nos demanda; dejamos el alma todos los días para mejorar y superarnos y así ofrecerle lo mejor de nosotros a las personas, pero la gente no ve esto.

*Por eso cuando veas a algún cocinero apláudelo,
porque para estar ahí su sacrificio es tres veces más del que tú piensas.*

YO AMO COCINAR.





*“La buena cocina
es el fundamento
de la verdadera
felicidad”*

Auguste Escoffier



FRUTOS
DE CÁSCARA



MOSTAZA



APIO



CACAHUETES



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



CONTIENE
GLUTEN



PESCADO



HUEVOS



LACTEOS



CRUSTÁCEOS



SOJA



MOLUSCOS