



EMPEZAMOS CON PICOTEO FRIO



SELECCIÓN GOURMET DE APERITIVOS PARA COMPARTIR

Anchoas del Cantábrico con pan tostado

Elaboración artesanal



5,00€ (UNIDAD)

Tartar de ostras, atún y salmón con chantilly de mostaza



24,00€

Tataki de atún con aguacate, mayonesa al curry, caramelo de soja y vinagreta de esferas de wasabi

Especialidad



24,50€

Timbal de foie de micuit de pato y membrillo con frutos secos

Opción sin gluten.



28,00€

Sashimi de corvina con leche de tigre, huevas de trucha y perlas de aceite de oliva



22,50€

Tartar de atún rojo

Con aguacate



24,00€

Steak tartar con huevo frito trufado

Japonés/mediterráneo



27,50€



SEGUIMOS CON PICOTEO CALIENTE



PARA DISFRUTAR DEL AUTÉNTICO SABOR

Croquetas caseras de jamón ibérico

La auténtica receta de la abuela



3,50€ (UNIDAD)

Croquetas cremosas de boletus



3,50€ (UNIDAD)

Croquetas de langostinos con aire thai



3,90€ (UNIDAD)

Brocheta de pollo "exótica"

Opción sin lacteo.



11,50€

Pulpo a la parrilla con judias teriyaki y gonasio con chipote

Opción sin picante.



29,50€

Alcachofas con jamón



6,50€ (UNIDAD)

Huevos fritos con patatas y bogavante (mínimo 2 personas)

Ibicenca

Precio por persona

Opción sin gluten



32,00€

Huevos rotos con patatas y carabinero (mínimo 2 personas)

Sabroso plato típico de Menorca

Precio por persona

Opción sin gluten



22,50€



ENSALADAS HUERTANAS Y MÁS



Ensalada de tomate con anchoas, aguacate y vinagreta teriyaki



23,50€

Ensalada templada con queso de cabra y cecina de León



20,50€

Ensalada de tomate, ventresca y anchoas del Cantábrico



28,00€

Burrata con aguacate, anchoas y huevas de arenque ahumado

Ideal para 2 personas



26,00€



ARROCES KUCHE



LOS ARROCES MÁS SABROSOS

Arroz seco o meloso de carabineros

Precio por persona (min 2 personas)



29,00€

Arroz seco o meloso de bogavante

De Valencia. Precio por persona (min 2 personas)



33,00€

Risotto de fusión de mar y tierra



30,00€



MARISCOS DIRECTOS DE LA LONJA



Gambones en salsa de ostras.



24,50€

Zamburiñas braseadas con salsa de ostras y emulsión de cítricos

Opción sin gluten.



7,50€ (UNIDAD)

Ostras GOLD BEACH FRANCESA

Aliño: "Vinagreta de limón y tabasco" (picante)



7,90€ (UNIDAD)



Rapito a la parrilla

1 kg. (Recomendado para 2 personas)



60,00€

Lubina en costra de sal al horno

Recomendado para 2 personas-1kg



60,00€

Rodaballo a los 3 vuelcos

Pieza de 1-1,5 kg

Precio por kg.



75,00€

Merluza en salsa verde



26,00€

Lubina a la espalda o bilbaína



31,00€

Tacos de merluza a la andaluza

Opción sin lacteo.



23,50€

Salmón sobre puré de guisante trufado y setas



25,00€



RUMIANTES DE LOS PRADOS Y VEGAS



Tomahawk, novillo irlandés

1-1,4 kg. Precio por kg. Recomendado para 3 personas



98,00€

Solomillo nacional



32,00€

Entrecot nacional



29,50€

Rabo de toro al vino tinto



26,00€

Hamburguesa al estilo THAI



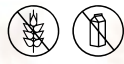
22,50€



ACOMPañAMIENTOS



Patatas fritas



5,50€

Patatas panaderas



5,50€

Pimientos rojos y verdes asados



5,50€

Patatas con huevo frito



8,00€



PARA TERMINAR



DELICIOSOS DULCES CASEROS PARA LOS MÁS GOLOSOS

Tarta de queso La Viña

Opción sin frutos secos.



8,50€

Tarta de obleas



10,00€

Torrija caramelizada con helado de vainilla



10,00€

Tiramisú



8,50€

Tarta de chocolate



8,50€