

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota
con pan de cristal y Tomate rallado 25.50 €

Foie de pato Micuit
con mermelada de higos, tostaditas y tierra de pistachos 26.50 €

Sopa Castellana 15.50 €

Brandada de Bacalao gratinada
con pan tostado para untar 13.50 €
{Nuestra Especialidad}

Crema de Verduras Trufada
con Crujiente de Puerros 15.00 €

Surtido de Ibéricos
con picos Jerezanos 24.00 €

Alcachofas con salsa de Foie al PX. 6.50 €/ud.

Anchoas del Cantábrico *con Pan de Cristal y Tumaca.* 28.50 €

Huevos Rotos de Corral *con Picadillo Segoviano.* 14.00 €

Tartar de Atún Rojo *con Pan de Cristal y Aguacate con Mahonesa de Wasabi* 23.50 €

Pulpo a la Parrilla *con Cremoso de Patata, Ajada y Pimentón de la Vera* 26.50 €

Pulpo a la Gallega *con A.O.V.E. Picual y Pimentón de la Vera* 26.50 €

Calamar a la Parrilla *con Alioli de tinta Negra y Alioli Verde* 26.50 €

Arenques Ahumados *con tomate Raf, lascas de queso Parmesano y Rúcula* 16.00 €

Habitas salteadas
con Jamón y huevos de Corral 15.00 €

Pastel de Cabracho 16.50 €

Croquetas caseras
Boletus, Jamón y Marisco 12.50 €

Puerro *con Salsa de Romescu y Ajo Blanco.* 18.00 €

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada Buganvilla
Lechuga, tomate, cebolla morada, Piquillo, huevo, ventresca de atún, anchoas y olivas verdes 15.50 €

Ensalada de Tomate de temporada
con Bonito escabechado de la Casa 18.00 €

Ensalada de Burrata fresca
con rúcula, tomate seco, fresas y pesto de albahaca 18.00 €

Selección de verduras *a la plancha calabacín, berenjena, tomate, cebolla, pimientos, setas, espárragos verdes* 17.50 €

Chips de Berenjenas
con Miel de Caña y Salmorejo. 12.00 €

Carpaccio de Salmón Ahumado
con Salsa de Eneldo 18.50 €

Ensalada de Queso de Cabra *con Cebolla Caramelizada y Nueces* 15.00 €

Ensalada de Pimientos *con Atún rojo y salsa de Piparra* 18.50 €

Ensalada de Pulpo y langostinos
con su Vinagreta 18.00 €