

Entrantes

<i>Jamon Iberico de Bellota</i>	23,75
<i>Cecina de Leon</i>	17,50
<i>Carpaccio de Bacalao</i> 	12,75
<i>Croquetas Cremosas de Cecina de Leon</i>    	12,00
<i>Croquetas Cremosas de Pulpo a la Gallega</i>       	14,00
<i>Croquetas Cremosas de Bacalao</i>      	12,00
<i>Bolinhos de Bacalao y Morcilla con Ali-Oli de Café</i>     	12,00
<i>Foie de Bacalao Ahumado en su Proprio Aceite</i>   	12,75
<i>Bacalao Dorado</i>  	14,95
<i>Soldaditos de Pavia (4 unidades)</i>   	16,80
<i>Saquito de Hojaldre Relleno de Bacalao y Espinaca c/S.de Piquillos</i>    	5,85
<i>Tartar de Bacalao y Aguacate con Helado de Guacamole</i>   	15,25
<i>Rollitos de Berenjena y Bacalao con Miel de Caña</i>   	11,50
<i>Tacos de Bacalao en Tempura (por unidad)</i>  	4,25
<i>Pimientos de Piquillos Rellenos de Brandada de Bacalao y Gambas.</i>   	12,95
<i>Servicio de Pan y Aperitivo</i>    (cubierto por comensal).....	2,20

IVA incluido

La duración de preparar los platos puede variar entre 10-20 minutos, dependiendo también del flujo de los clientes

Ensaladas

<i>Ensalada Templada de Rulo de Cabra a la Mostaza y Miel</i> 🐔🥗🌾🍷🍷	14,00
<i>Ensalada de Ventresca de Bonito</i> 🐟🥗🍷	13,75
<i>Ensalada Templada de Bacalao al Ajillo</i> 🐟🍷	14,00
<i>Ensalada de Lomos de Sardina Ahumada y Pimientos Asados</i> 🐟🍷	15,00

Huevos Camperos

<i>Huevos Rotos con Jamon Iberico de Bellota</i> 🍳	15,95
<i>Huevos Rotos con Virutas de Bacalao y Trufa Negra</i> 🍳🐟	14,95
<i>Huevos Rotos con Cecina de Leon</i> 🍳	14,95

Carnes

<i>Mollejas de Cordero Lechal con Boletus Edulis</i>	19,75
<i>Entrecot de Ternera</i>	19,75
<i>Presa Iberica</i>	19,75
<i>Magret de Pato</i>	19,75

IVA incluido

Especialidad en Bacalao

Cocochas de Bacalao al Pil-Pil  23,95
Cazuela de Callos de Bacalao    23,95
Bacalao Confitado con Sofrito de Colas de Gambon al Ajillo   19,75
Bacalao al Pil-Pil con Plancton Marino  27,50
Bacalao en Tempura con Crema de Pimientos Asados   18,95
Autentico Bacalao Skrei Noruego (Según Temporada) 26,00
Bacalao con Boletus y Foie de Pato al Reduccion de P.X.  24,50
Arroz Meloso con Bacalao  18,95
Bacalao a la Plancha 18,75
Bacalao Noruego Tradicional a la Plancha..... 26,00
Bacalao Alentejano(gambones, boletus y salsa marisco)    25,75
Cazuela de Bacalao con Nata al Estilo Portuguez(Patatas,50% nata y 50%Bechamel)    18,95
Bacalao Espiritual(Bacalao,Patatas,Ajo,Cebolla,Zanahoria,Vino Blanco,Bechamel y Queso Fundido)    18,95
Lomo de Salmon Noruego con Salsa Tartara  24,50

La duración de preparar los platos puede variar entre 30-45 minutos ,dependiendo también del flujo de los clientes.

IVA incluido