

Declaración de alérgenos

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

C
A
R
T
A

D
E

B
A
R
R
A

Chacina ibérica de bellota

Tabla degustación de quesos
Derivado lácteo

Jamón ibérico de bellota BEHER ORO

Caña de lomo ibérica de bellota
Lactosa

Salchichón...
Lactosa y sulfitos

Queso viejo
Derivado lácteo

Nuestras tostas en pan cristal

De gambas y ali-oli
Harina de trigo, Crustáceos, huevo, sésamo

De jamón con salmorejo
Harina de trigo, sésamo, sulfitos, Sésamo

De sardina ahumada
con mermelada de tomate dulce
Harina de trigo, sésamo, pescado

De anchoas
con tomate natural
Harina de trigo, Pescado, sésamo

De solomillo de atún
con queso de cabra y confitura de tomate
Harina de trigo, traza de soja, sésamo, frutos de cascara, altramuces, Derivado lácteo

De la freiduría

Croquetas de corvina y gambas
Harina de trigo, Huevo, Derivado lácteo, Pescado, crustáceos, Trazas de soja, granos de sésamo, sulfitos

Boquerones fritos al limón
Harina de trigo, Pescado

Puntillitas bravas
con salsa brava y ali-oli suave
Harina de trigo, moluscos, Huevo

Calamares
Harina de trigo, moluscos

Taquitos de merluza o corvina
Harina de trigo, Pescado

Al carbón de nuestra brasa

Chuletitas de cordero lechal

Solomillo de ternera

Lomo bajo de buey
con papas fritas

Chuletón de vaca madurado

Chuletón de ternera morucha

Presa ibérica

Pieza entera de presa ibérica

Alguna otra carne

Solomillo ibérico al "Candil"
Huevo, apio, mostaza, Derivado lácteo, harina de trigo

San Jacobo casero
Harina de trigo, trazas de soja, de sésamo, y sulfitos huevo, Derivado lácteo,

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez
Sulfitos, frutos de cascara (piñones)

Mollejas de ternera a la parrilla ...
con patatas al ajo

Canelón de cordero
con parmentier de boletus
Harina de trigo, huevo, Derivado lácteo, sulfitos

Pincho moruno de cordero

Mini Burger ibérica
con tomate seco, queso curado y mayonesa de soja
Derivado lácteo, Gluten, sésamo, Soja, Huevo

Costillas a baja temperatura
con miel y romero (medio costillar o entero)

Cola de toro
Sulfitos

"Preñado" de cola de toro
con salsa toro
Harina de trigo, Lactosa, Huevo, derivado lácteo, sulfitos

Pollo de corral relleno de Payoyo y piñones
Frutos de cascara (piñones), Derivado lácteo

Las cositas que nos dan los mares

Bacalao gratinado con ali-oli de membrillo

Declaración de alérgenos

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

Pescado, huevo, Leche

Chipirón a la plancha sobre arroz negro
Moluscos, Crustáceo, Pescado, Leche, apio

Tartar de salmón con guacamole
Pescado, frutos de cáscara

Tartar de atún rojo de almadraba
Pescado, Soja, Sésamo, Harina de trigo, Mostaza

Tatakya de atún rojo de almadraba
con aguacate y salsa asiática
Pescado, sésamo, soja,, mostaza, harina de trigo

Pan bao negro con chipirones fritos y ali-oli
Harina de trigo, Lactosa, huevo, derivado lácteo, Moluscos, crustáceos, Pescado, Apio

Pulpo a la brasa
con emulsión de mojo picón
Moluscos, sulfitos

Gambas al ajillo
Crustáceos

Almejas
Moluscos

Berberechos al vino blanco
Moluscos, sulfitos

Navajas a la plancha
Moluscos

Ostras Gillardeau
Moluscos

Un poco de todo

Salmorejo
con jamón y huevo duro
Harina de trigo, sulfitos, huevo

Ensaladilla de gambas al ajillo
Crustáceos, huevo

Ensalada de brotes tiernos
con cebolla encurtida, queso de cabra, higos y vinagreta de miel y mostaza
Sulfitos, Derivado lácteo, Mostaza, soja, harina de trigo

Tomate rosa con ventresca de atún y piparras
Sulfitos, Pescado

Mi-cuit de pato casero

con higos secos y pan de especias
Harina de trigo

Papas bravas a nuestro estilo
Huevo

Migas caseras al Pedro Ximénez
con uvas
Harina de trigo, trazas de soja, y traza de sésamo, trazas derivado lácteo

Alcachofas confitadas al Jerez
con langostinos y jamón
Harina de trigo, Crustáceos, sulfitos

Huevos rotos con gulas y langostinos
Huevo, Crustáceos, Pescado, moluscos

Revuelto de queso gorgonzola, patata y cebolla confitada
Huevo, Derivado lácteo

C
A
R
T
A

D
E

B
A
R
R
A

Declaración de alérgenos

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

Empezamos con...

Ostras Gillaudeau nº2
moluscos

Tabla degustación de quesos
Derivado lácteo

Jamón ibérico de bellota BEHER ORO

Caña de lomo ibérica de bellota
Lactosa

Anchoas del Cantábrico
sobre tomate natural
Pescado

De sardina ahumada
con mermelada de tomate dulce
Harina de trigo, sésamo, pescado

Gambas blancas
Crustáceos

Berberechos al vino blanco
Moluscos, sulfitos

Navajas a la plancha
Moluscos

Seguimos con...

Ensalada de brotes tiernos *con cebolla encurtida, queso de cabra, higos y vinagreta de miel y mostaza*
Sulfitos, Derivado lácteo, Mostaza, soja, harina de trigo

Tomate rosa con ventresca de atún y piparras
Pescado, sulfitos

Mi-cuit de pato casero
con higos secos y pan de especias
Harina de trigo

Mollejas de ternera a la parrilla
con patatas al ajo

Tartar de salmón con guacamole
Pescado, frutos de cáscara

Tartar de atún rojo de almadraba
Pescado, Soja, Sésamo, Harina de trigo, Mostaza

Taquitos de merluza o corvina fritos
Harina de trigo, Pescado

Puntillitas bravas
con salsa brava y ali-oli suave
Harina de trigo, moluscos, huevo

Pulpo a la brasa

con emulsión de mojo picón
Moluscos, sulfitos

Huevos rotos con gulas y langostinos
Huevo, Crustáceos, Pescado, moluscos

Revuelto de queso gorgonzola, patata y cebolla confitada
Huevos, Derivado lácteo

Alcachofas confitadas al Jerez
con langostinos y jamón
Harina de trigo, Crustáceos, sulfitos

Carnes

Solomillo de ternera

Lomo bajo de buey

Chuletón de vaca madurado

Chuletón de ternera morucha

Brazuelo de cordero asado en su jugo

Chuletitas de cordero lechal a la plancha

Cuarto de cordero asado

Cochinillo de teta en su punto crujiente

Carrillada ibérica al P.X.
Sulfitos, frutos de cáscara (piñones)

Solomillo ibérico al "Candil"
Huevo, apio, mostaza, Derivado lácteo, harina de trigo

Presas ibéricas a la parrilla

Pescados

Corvina a la parrilla
con escalivada de cebolla morada
pescado

Merluza "Candil"
rellena de salmón y gambas
Harina de trigo, huevo, Pescado, crustáceos, derivado lácteo

Lomo de bacalao fresco
sobre crema de guisantes
Derivado lácteo, Pescado

Salmón en papillote
con verduras y caldo de azafrán
Pescado

Atún rojo de almadraba a la plancha
Pescado

Declaración de alérgenos

TRABAJAMOS PARA MANTENER LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTROS PRODUCTOS, SEPARAMOS NUESTROS ALIMENTOS PARA EVITAR TRAZAS DE ALÉRGENOS PERO NO PODEMOS ASEGURAR SU AUSENCIA.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los productos que su consumo final sea crudo o poco cocinado, han sido sometido a congelación, mínimo -20 grados durante al menos 24 horas

C
A
R
T
A

D
E

C
O
M
E
D
O
R

Arroz marinero caldos
Pescado, Molusco, crustáceos

Arroz con carabineros cremoso
Crustáceos

Arroz a banda:
Pescado, moluscos, crustáceos

Arroz negro
Pescado, moluscos, apio, crustáceo, Derivado lácteo

Arroz con perdiz
Sulfitos