

MENU VERDIL

Para compartir...

To share...

JAMON DE BELLOTA CORTADO A MANO CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE <i>Hand-cut acorn-fed ham with crispy crust bread, tomato and EVOO</i>	32 €
SELECCION DE QUESOS ARTESANOS CON COMPOTA PICANTE DE PERA Y NUECES <i>Our selection of artisanal cheeses with spicy pear and walnut compote</i>	26 €
CROQUETAS DE CHIPIRON CON ALIOLI SUAVE DE LIMA Y JENGIBRE <i>Baby squid croquettes with soft lime and ginger aioli</i>	13 €
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATUN, TOMATE DE LA HUERTA Y CEBOLLETA TIERNA <i>Tuna belly salad with homegrown tomato and spring onions</i>	17 €
ENSALADA WALDORF <i>Waldorf salad</i>	16 €
SALMOREJO CORDOBES CON MOJAMA DE BARBATE Y HUEVO CAMPERO <i>Salmorejo cordobés with mojama from Barbate and free-range egg</i>	13 €
SALMON MARINADO CON CITRICOS, HIGO, QUESO FETA Y BROTES FRESCOS <i>Citrus marinated salmon with figs, feta cheese and fresh sprouts</i>	18 €
SOASADO DE ATUN ROJO DE ALMADRABA, ENSALADA DE QUINOA Y PICO DE GALLO <i>Almadraba bluefin tuna soasado, quinoa salad and pico de gallo</i>	21 €
FIDEUA DE CARABINERO CON MAHONESA DE AZAFRAN <i>Prawn fideua with saffron mayonnaise</i>	26 €

Del mar...

From the sea...

LUBINA SALVAJE ASADA SOBRE PISTO MANCHEGO Y VINAGRETA DE PIMIENTOS ROJOS <i>Roasted wild sea bass over manchego ratatouille and red bell pepper vinaigrette</i>	32 €
MERLUZA DE PINCHO ASADA, MUTABAL Y CHIPS DE AJO <i>Grilled skewered hake, mutabal and garlic chips</i>	26€
PESCADO DE LA LONJA A LA DONOSTIERRA CON ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLET(PRECIO POR CADA 100 G) <i>Fish from the Donostierra fish market with lettuce and spring onion salad (price per 100g)</i>	9,5 €

De la tierra..

From the land...

CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA CON PATATAS ASADAS Y CHIMICHURRI(PRECIO POR CADA 100 G) <i>Matured beef steak with roasted potatoes and chimichurri (price per 100 g)</i>	8€
SOLOMILLO DE VACA MADURADA CON ASADO DE PIMIENTOS Y CHALOTAS <i>Matured beef tenderloin with roasted peppers and shallots</i>	33€
PRESA IBERICA CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y PURE DE PATATA CASERO <i>Iberian prey with mustard vinaigrette and homemade mashed potatoes</i>	26€

Algo dulce...

Something sweet...

SOPA DE CEREZAS DEL VALLE DE TIETAR, HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Y TEJA CRUJIENT <i>Cherry soup from the Tietar valley, white chocolate ice cream and crunchy tile</i>	11€
NUESTRA TARTA DE QUESO MIRASIERRA CON HELADO DE FRAMBUESA <i>Our Mirasierra cheesecake with raspberry ice cream</i>	9€
COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA, ALMIBAR LIGERO DE HIERBABUENA Y HELADO CREMOSO DE YOGUR <i>Seasonal fruit cocktail, light mint syrup and creamy yogurt ice cream</i>	9€
CREMOSO DE CHOCOLATE CON FLOR DE SAL AOVE Y CAYENA <i>Creamy chocolate with fleur de sel, AOVE and cayenne pepper</i>	9€

*IVA Incluido

*VAT included