

---

## PLATOS AL CENTRO

---

	MEDIA	ENTERA
Pan y aperitivo		2,00 €
Gilda (ud.) de boquerón o anchoa <small>PESCADO, SULFITOS</small>		3,00 €
1/4 de Piparras fritas cuidado que pueden picar...		7,50 €
Croquetas de jamón ibérico con velo de papada (6 ud.) <small>GLUTEN, LACTOSA, HUEVO</small>	7,00 €	12,10 €
Tabla de quesos nacionales D.O. Mahón, Cabrales, Arzúa y Manchego <small>GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA</small>	12,00 €	18,50 €
Queso frito "El Aprisco" un clásico de la A-4 <small>LACTOSA</small>		13,50 €
Panipuri de marisco con salsa de yogur y mango (4 ud.) <small>GLUTEN, CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, LACTOSA, SOJA, SULFITOS</small>		14,20 €

---

## TOP HEALTHY

---

Alcachofas confitadas con salsa de Idiazábal y jamón crujiente (3ud.) <small>GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, SÉSAMO</small>	17,80 €
Habitas salteadas al PX con presa ibérica <small>SULFITOS</small>	16,50 €
Ensalada de quinoa con pesto verde y queso de cabra <small>LACTOSA</small>	13,60 €
Burrata con mermelada de tomate cherry caramelizados y berros <small>GLUTEN, LACTOSA</small>	12,20 €



---

## APTO PARA FOODIES

---

Ravioli de gamba roja 18,10 €  
con leche de coco y curry  
GLUTEN, CRUSTÁCEOS, HUEVO, LECHE, SOJA

Arroz cremoso de boletus 15,20 €  
con aceite de trufa y foie  
PESCADO, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, MOSTAZA, SÉSAMO, APIO

Bao de cochinita pibil 16,80 €  
con guacamole y col  
GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, APIO, SULFITOS

---

## DE LA MAR

---

Dados de salmón marinado 18,50 €  
con naranja y miel  
GLUTEN, CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, LACTOSA, SOJA, SÉSAMO, SULFITOS

Carpaccio de atún ahumado 19,20 €  
con mayonesa japonesa  
HUEVO, PESCADO, SOJA

Brocheta de vieira y langostinos 16,40 €  
al ajillo (2 ud.)  
PESCADO, SOJA

Pata de pulpo a la parrilla 17,50 €  
con puré de patata y pimentón  
CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO

---

## MEAT LOVERS

---

Tataki de presa ibérica 19,80 €  
con crema de pistacho  
FRUTOS SECOS, SOJA, SÉSAMO

Canelón de pollo de corral y foie 20,50 €  
con bechamel y queso parmesano  
GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS SECOS, SOJA, MOSTAZA, SÉSAMO, SULFITOS

Entrecot de vaca vieja 22,00 €  
a la parrilla con patatas y pimientos de padrón

1 kg. de chuletón (min. 2 personas) 50,00 €  
a la parrilla con patatas y pimientos de padrón



---

## POSTRES DE PRIMERA

---

Crunch de Nutella con helado de Banana Split <small>GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA</small>	7,20 €
Tarta Napoleón de galleta y crema de leche condensada con esencia de lima <small>GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, SOJA, SULFITOS</small>	6,80 €
Piña glaseada con un toque de menta y yogur griego <small>LACTOSA</small>	6,80 €
Torrija de brioche con helado de Mascarpone y espuma de canela <small>GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA</small>	7,50 €
Tarta templada de queso con un toque de mermelada <small>HUEVOS, LACTOSA</small>	6,80 €
Helado artesano de vainilla de Madagascar con diferentes toppings a elegir: chocolate caliente, frutos rojos, barquillo crujiente y almendras laminadas Mínimo 2 personas <small>GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA</small>	9,00 €/ persona

Aunque este establecimiento cuenta con información sobre alérgenos de todos sus productos según el Real Decreto 126/2015, de 27 de Febrero, la relación sobre ellos es meramente informativa y puede variar, por lo que rogamos que si tiene alguna alergia o intolerancia se lo indique a nuestro personal para que puedan asesorarle e informarle.

El precio en terraza se incrementará en un 10%

