



Entrantes

INDIVIDUALES

Croquetas Artesanas • 2,30€•

de Rabo de Toro al Pedro Ximenez ...
...de Costillar a la Brasa ... de Pollo al Ast...
...de Estofado de Jabalí ... Kibeh Brasileño
... de Bacalao ... de Feijoda ...
CADA SEMANA SE HACEN DIFERENTES

Tostadas de Pan • 2,20€•

con Ajoaceite y Tomate rallado

Rosca de Anchoa "00" • 2,90€•

casera y Tomate rallado

Vieira al Horno • 4,80€•

Con Bechamel de Crema
de Gamba Blanca
Pan rallado, Ajo y Perejil

Cuenco de Salsas Propias

Crema de Cabrales • 1,50€•
Allioli
Salsa Miel y Mostaza
Curry Nippon
Salsa Brava
Salsa Sciracha
Mermelada de Chiles y Hiervabuena

Coca Guanyadora • 2,70€•

del Vé Concours de Coques d'Oliva
Pseudo Allioli con Aceite de Romero e Hinojo
Salteado de Hiervas Silvestres
Gamba Rallada Marinada en Citricos
Salsa reducida de las Cabezas y pieles
Encurtidos y Vinagre de Granada Mollar

Buñuelos de Bacalao • 3,90€•

Ventresca de Bacalao al Punto de Sal en Tempura
Allioli - Queso Brie - Cebolla Caramelizada - Sesamo



Entrantes

PARA COMPARTIR

Patatas al Cabrales • 6,80€•

Cachelos de patatas Fritas con Pimentón dulce
Salsa QUESO CABRALES

Patatas Bravas 3 Salsas • 7,10€•

Crujiente por fuera y cremosas por dentro
acompañadas de Allioli Casero y 3 Salsas Artesanas Picantes

Ensalada Fum i Sal • 19,10€•

Lechugas, Rucula - Tacos de QUESO Ahumado Canario -
Salazones (ANCHOA, ATUN..)
Ahumados (SALMON, BACALAO..)
Verduras a la Brasa

Ens. Mozzarella y Tomates Secos • 12,70€•

Rucula, MOZARELLA Fresca - Tomate, Tomate Seco
Pimiento Asado, Aceite de Oliva VEx, Pebrella

Huevos Rotos Marineros • 16,30€•

Patatas a lo Pobre - HUEVOS Fritos - GAMBA
Rallada al Ajillo y Salsa Holandesa de sus cabezas

Chipirones Tabick • 14,20€•

A la plancha con cebollita frita, - Pimiento Rojo
Confitado y Salsa de Ajo y Perejil.



Principales

Titaina IBERICA • 23,80€•

Pisto de Tomate, Cebolla, Pimiento Verde, Ajos, Piñones, Pebrello
Solomillo de Toro Joven Braseado

Niditos de Salmón • 18,60€•

Pappardelle al dente con Crema de Puerros, Cebolla y Almendras
Lomitos de Salmón Marinado, Eneldo

KATSU SANDO Tabick • 16,80€•

Tonkatsu de Secreto Ibérico braseado y empanado en Panko con Rucula
Mayonesa de Sriracha
entrepan de Focaccia Cotaina

CARNES A LA BRASA

Secreto Ibérico	19,70	
Entrecotte de Toro Joven	26,00	
Costillar a Baja T°	18,50	
Pollo (Pechuga, Muslo..)	12,70	
Chuleton de Vaca Madurada	65€/kg	
Picanha de Buey +90D	35,00	Consultar disponibilidad
Picanha de Angus	25,00	

Creppe de Bacalao al Horno • 19,70€•

Lomo de Bacalao Desalado confitado en Aceite de Oliva VEx al Horno
Patatas Panaderas
Crema del Pil Pil, Piñones y Manteca de Cerdo Iberico Ahumada

Tartar de Salmón • 16,30€•

Salmón Marinado a Taquitos
Ensaladilla Tropical (Patata, Mango, Piña, Cebolla Morada, Hiervabuena)

All i Pebre • 17,20€•

ANGUILAS Patatas, Ajos y Pimentón,
PICANTE AL GUSTO

• *Los platos de carnes a la brasa se servirán a gusto del cliente pudiendo ir acompañados de patatas y/o verduras.*