



## TAPAS

*Puerros sevillanos al carbón, romesco* **4.50 / 8.50**

*Raviolis de champiñón, mascarpone, foie de pato* **6.00 / 10.50**

*Ensaladilla de melva, bonito curado, corazon de atun de Barbate* **4.00 / 8.00**

*Sardina ahumada de Barbate, chutney de tomate, almendra* **unidad 3.00**

*Tortillita de camarones de Sanlúcar, guacamole, gambón* **4.50**

*Bacalao confitado, crema de guisante, hierba buena* **6.00 / 12.00**

*Salmon atlántico braseado, tallarines de tinta de sepia* **6.50 / 12.50**

*Steak tartare de punta de solomillo* 3 mini tostas **12.60** (extras 4.20 por unidad)

*Croquetas caseras de puchero* 3 unidades **3.80** / 8 unidades **9.90**

*Solomillo Ibérico a la brasa, patatas fritas, mojo verde* **4.80 / 14.00**

## PARA COMPARTIR

*Tabla de cuatro quesos nacionales* **16.00 (Tapa 4.50)**

*Ensalada, hinojo, naranja, rucula, queso payoyo* **8.00**

*Tomate de los Palacios aliñado, tronco de atún de Barbate* **12.00**

*Ración de patatas fritas cortadas a mano* **5.00**

*Wok 'Thai' de gambones rojos* **10.00**

*Salteado de pulpo, col blanca, kimchi* **10.00**

*Tataki de atún rojo de la almadraba* **15.00**

*Huevos rotos, papa de Sanlúcar, salsa de trufa, foie de pato* **15.00**

*Arroz de pato al punto, encurtidos* **10.00**

*Costilla de cerdo confitada, puré de papas adobadas* **16.00**

*Churrasco de pollo, vino tinto, cacahuets, tabbouleh* **12.00**

*Pluma Ibérica a la brasa, verduras salteadas, salsa gaucha a la andaluza* **16.00**

## PARA LOS PEQUES

*Medallones de pechuga de pollo crujientes con gajos de patata fritas* **7.00**

*Espaguetis son salsa boloñesa de cerdo y ternera* **6.50**

**Pan de masa madre y picos 'pico olé' 1.20 por persona**