

Entrantes

| | |
|---|---------|
| Hojas de Jamón de Bellota y queso de leche cruda ovejada curado « Reserva » | 13,80 € |
| Ensalada “La Falconera” <i>Lechuga, tomate, huevo, aguacate, aceitunas, queso de cabra, cebolla, hierbas</i> | 10,80 € |
| Filetes de boquerones suaves con sabores silvestres en escabeche balsámico sobre rallado de tomate | 11,00 € |
| Ensalada “Caprese” <i>Tomate, mozzarella, albahaca, alcaparras, aceitunas y virutas de queso parmesano</i> | 10,80 € |
| Tartar de Salmon <i>eneldo, chalota, alcaparras, aceitunas negras...</i> | 11,00 € |
| Dúo de aguacate y langostinos <i>unidos por una salsa rosa con un toque “hot”</i> | 9,80 € |

Pescados

Los pescados están fileteados y sin espinas

| | |
|-------------------------------|---------|
| Dorada al ajo tierno | 17,00 € |
| Lubina al hinojo | 18,00 € |
| Salmonetes en falda crujiente | 24,80 € |
| Rape salsa azafranada | 25,00 € |
| Gambas al jengibre | 24,00 € |

Platos acompañados de verduras de temporada

Carnes

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Chuletas de cordero al tomillo | 17,80 € |
| Magré de pato salsa naranja y cebolla | 18,00 € |

Tenera

| | |
|-----------|---------|
| Entrecot | 19,00 € |
| Solomillo | 21,00 € |

Para acompañar sus carnes:

| | |
|--|--------|
| Salsa Gorgonzola <i>(queso azul Italiano)</i> | 3,00 € |
| Salsa al Oporto | 3,00 € |

Platos acompañados de patatas revueltas al tomillo y ajillo

Postres

| | |
|--|--------|
| Sopa de naranjas y fresas (según temporada) <i>En zumo con menta fresca y un toque de “43°”</i> | 5,00 € |
| Fondant de chocolate | 5,80 € |
| Tarta “Tatin” | 6,00 € |
| Tartaleta de Limón | 5,80 € |
| Pinchos de frutas | 5,60 € |
| Helados <i>Vainilla, fresa, chocolate, turrón, leche merengada</i> | 5,00 € |

Precios sin IVA 8%