

Restaurante

Empanada de Grelos (ud)		7
Gilda ``lagarto`` (ud)		6
Cogollo de nuestra huerta aliñado, queso Comté 24 meses		6
Tartar de cigalas		8
Ostras al natural (ud)		7
Ostras con salsa ponzu de trufas		7
Concha fina malagueña		6
Concha fina malagueña con aliño Club		6
Gamba blanca del mediterráneo a la brasa		48
Jamón ibérico de bellota 5l		32
Pan con tomate a la parrilla		5
Anchoas en salmuera de Guetaria		24
Pez limón marinado al ajillo		19
Ventresca de atún rojo laminado		26
Gazpacho de cerezas y ricotta		17
Ceviche de verduras de temporada		19
Ensalada de tomate cherokee y tomate rosa de Altea		16
Ensalada San Isidro		17
Croquetas de jamón		16
Boqueroncitos plata fritos		21
Colitas de cigalas rebozadas		34
Calamar de anzuelo ``a lo Sochantre``		25
Tortilla Velazqueña	15	
Con salsa de callos	17	
Con jamón	20	
Con trufa	35	
Con caviar	50	
Tirabeques ``Sugar Snap`` salteado:		19
Apionabo rustido con mejillones del Delta del Ebro		20
Lentejas glaseadas con gamba roja		22
Arroz al horno de pitu de Caleyá		21
Menestra de verduras de temporada		21
Lubina beurre blanc		32
Corvina a la parrilla		29
Mero a la parrilla		36
Merluza rebozada en salsa verde con berberechos		32
Rape ``a la Jacobina`` homenaje a la familia Hormaechea		36
Lenguado Aroca (para 2 personas)		74
Ventresca de bonito del norte al horno de leña		31
Ventresca de bonito atomatada		31
Cola de merluza a la Arousana		32
Chipirones a la plancha en su tinta		30
Ventresca de mero a la parrilla		36
Solomillo tártaro		29
Solomillo a la parrilla con salsa Café de París		32
Pollito picantón en pepitoria		26
Paletilla de cordero lechal (para 2 personas)		58
Lomo bajo de carne nacional a la parrilla		34
Lomo alto de carne nacional a la parrilla (para 2 personas)		74