



## ENTRANTES

Ostra rizada de Normandía al natural (ud)	6
Ostra rizada de Normandía con pipirrana (ud)	8
Zamburiñas en emulsión de piparras	24
Berberechos de Noia a la brasa con mantequilla de perifollo	28
Navajas de buceo de las Islas Cíes a la brasa con pil pil de ají	28
Jamón ibérico 100% de bellota	32
Pan con tomate de penjar (4 uds)	8
Anchoas en salmuera de Guetaria	28
Croquetas de jamón ibérico	16
Calamares de potera a la andaluza	23
Arenques macerados al limón	12
Laminado de dorada de estereo	24
Tartar de atún rojo de almadraba	29
Ensalada de tomate extra dulce preparado en mesa	18
Ensalada de tomate extra dulce de Granada con torreznos	22
Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito	22
Ensaladilla rusa estilo Club, con tartar de atún rojo	24
Tortilla velazqueña	16
con salsa de callos	18
con jamón ibérico de bellota	20
con trufa	25
Lentejas caviar glaseadas con gamba roja	26
Judías verdes salteadas con ajo, patatas, zanahorias y jamón	15
Boletus nacional a la importancia	27
Arroz semicaldoso de boletus y cigalitas	30
Caviar Scherebckii-Royal Amur (30g)	90
Caviar Kaluga (30g)	110
Caviar Asetra (30g)	100
Caviar Beluga Imperial (30g)	220



## PESCADOS

Merluza "Arousana" a la gallega	28
Merluza a lo "Penalty"	29
Corvina a la parrilla con gazpachuelo	31
Lubina de Barbate a la espalda (para 2 personas)	38 p.p
Rape a la Jacobina, homenaje a la familia Hormaechea (para 2 personas)	31 p.p
Coruxo a la parrilla con su pil-pil	30 p.p
Lenguado de la lonja de Luarca a la parrilla (para 2 personas)	43 p.p

## CARNES

Arroz al horno de pitu de caleya	25
Carrillera de ternera con salsa Périgueux	26
Steak tartar de vaca nacional	32
Solomillo nacional con salsa Café de París	32
Rabo de toro estofado a la cordobesa	29
Villagodio de carne nacional a la parrilla (para 2 personas)	38 p.p

Verduras salteadas	7
Ensalada de lechuga de Aranjuez y cebolleta blanca	6
Puré de patatas asadas	8
Puré de patata trufado	10
Ración de patatas fritas	6