












Nuestras Sugerencias

Dirección: Alejandra2
 Producción: Cristina Martino
 Protagonista de los Fogones: Tina Manole
 Jefe Efectos especiales de Sala: Alejandro Aparicio
 Jefa Ambientación luces y decor: Cynthia Alonso



	Patatas a la importancia	13€
	(con lascas de trufa Soriana 15€)	
	Jamón Ibérico cortado a cuchillo acompañado de pan de pueblo, aceite Valdecuevas y tomate natural	22€
	Carpaccio de solomillo con aceite Valdecuevas, caviar de trufa negra	10€
	Selección de quesos “La Antigua”	12€
	Burrata “Gran selección”	18€
	Calamares tradicionales	16€
	Chipirones plancha	14€
	Risotto de boletus y foie	13€
	Pastel de puerros y bacalao con pincelada de albahaca	7€
	Crepe relleno de txangurro con salsa de andaricas y almendras tostadas	7€
	Bombón María (PINCHO DE ORO)	5€
	Patatas bravas María	6€
	Chup chup	5€
	Barquita de endivia con cigala, foie micuit y salmón ahumado (Unidad)	4€
	Croquetas caseras (Unidad)	1,2€