



### Menu de julio

Sardinas ahumadas, con brevas encurtidas y queso frito

\*\*\*

Carrillada de ternera con calabaza, calabacín, patata y albahaca

\*\*\*

Melocoton pochado en moscatel con regaliz y chocolate blanco

25€ por persona

### July menu

Smoked sardines with pickled fresh green figs and fried cheese

\*\*\*

Veal cheeks with pumpkin, courgette, basil and potato

\*\*\*

Fresh peach poached in muscatel wine with licorice, and white chocolate

25€ per person



### Entrantes

Surtido de quesos de Cádiz, 3 diferentes	6,50/10,00
Embutidos de la zona (morcilla, chorizo, salchichon)	6,50/10,00
Jamón ibérico de bellota	16,00
Ensalada mixta de la casa: elige entre 3 salsas: 6,50/9,50	
1. Salsa Patría:Yogur, mahonesa, ajo, limón, especias	
2. Salsa jengibre: Jengibre, soja, limón, aceite, chile	
3. Salsa pimiento: pimientos, aceitunas, alcaparras, hierbabuena, vinagre, aceite	
Tataki de solomillo de ternera con encurtidos 10,00	
Croquetas de queso de cabra y espinacas	7,00/10,00
Ensalada de tomate con helado de albahaca, piñones y mozzarella	6,50
Pato con berengena, naranja, pistaccio y calabaza	8,00
Ensalada de brócoli con chili de Peru y pimientos asados	6,00
Aguacate con ajo y almendras y salsa de pimientos liquidos	6,50

### Platos fuertes

Verduras de la temporada salteadas con “aire” de ajo y hierbas aromaticas	10,00
Pasta Linguini con merluza, chimichurri y queso Parmesano	12,00
Pescado del dia con fumet, coliflor y judias	16,00
Lomo de cerdo ibérico con hinojo, berengena y salsa cremosa de alcachofas	16,000
Lomo de ternera de Ávila con cebollas asadas y salsa Rioja	18,00
Solomillo de ternera de la zona con cebollas asadas y salsa Rioja	19,00

### Postre

Sorbete o helado casero(pregunta a la camarera)	3,50
Tarta de chocolate (sin gluten)	4,00
Tarta de chocolate con helado/sorbete	6,50
Helado de vainilla con Pedro Ximenez	5,00
Ceviche de sandía, con crema inglesa	6,00

### Platos para niños

Pasta con salsa de tomate y queso Parmasano	5,50
Filete de ternera o filete de pescado con patatas	7,00
Pan casero de la casa (por persona)	1,25
Con aceite gourmet “Masia el Altet”, 1 cuenco	1,00