

# ORIGEN

COCINA CON TRADICIÓN



# Entradas

---

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA 25,00€

QUESO VIEJO DE OVEJA, DULCE DE MEMBRILLO Y PIÑONES 15,00€



PATÉ DE PERDIZ CON SALSA DE FRUTOS ROJOS 12,00€



DUO DE CROQUETAS DE LA CASA 10,00€



ANCHOAS DE SANTOÑA DOBLE O 17,00€



ZAMBURIÑAS AL HORNO CON SALSA AJO-PIMENTÓN 3,00€ ud



CARPACCIO DE ATÚN CON SALSA DE SOJA Y PONZU, AGUACATE Y CEBOLLA ENCURTIDA 16,00€



# Primeros

---

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA 12,00€



AJOBLANCO MALAGUEÑO CON TARTAR DE CARABINERO Y HUEVAS DE PEZ VOLADOR 11,00€



GAZPACHO ANDALUZ CON SU GUARNICIÓN 11,00€



# Ensaladas

---

ENSALADA DE BOGAVANTE CON BROTES TIERNOS Y SU TARTAR DE TOMATE Y AGUACATE CON VINAGRETA DE PIÑONES 29,00€



ENSALADA DE HIGOS SECOS CON CRUJIENTE DE JAMÓN, QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA ANTIGUA 15,00€



ENSALADA WALDORF CON SALSA DE QUESO AZUL Y NUECES 14,00€



# Pescados

---

LOMO DE RAPE ALANGOSTADO CON SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMÓN 20,00€



TARTAR DE SALMÓN FRESCO CON MANGO DE LA AXARQUÍA 20,00€



CORVINA AL HORNO CON MOJO DE AJO Y PEREJIL 22,00€



PULPO A LA PARRILLA CON PATATAS AL PIMENTÓN 18,00€



# Carnes

---

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA CON ESCALOPE DE FOIE 26,00€

ENTRECOT DE TERNERA CHARRA A LA PARRILLA CON PATATAS GAJOS ESPECIADAS 21,00€

TATAKI DE PRESA IBÉRICA CON VERDURITAS SALTEADAS Y SALSA GAUCHA 18,00€



CHULETITAS DE CORDERO LECHAL CON PANADERAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN 19,00€

PALETILLA DE CORDERO LECHAL CONFITADA A BAJA TEMPERATURA 22,00€



STEAK TARTAR DE TERNERA 28,00€



# Postres

---

ABANICO DE FRUTAS DE TEMPORADA CON SORBETE DE LIMON 8,00€



BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y CREMOSO DE NUTELLA 8,00€



TARTA DE LA CASA 6,50€

*Consultar Alérgenos*

SURTIDO DE HELADOS 7,00€



# Alérgenos

---



GLUTEN



PESCADO



SOJA



MOSTAZA



CRUSTÁCEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



SÉSAMO



SULFITOS



HUEVO



LÁCTEOS



APIO



MOLUSCOS