

### **Entrantes**

Lomito ibérico de bellota	€ 16.00
Ensalada de gambón con tartar de tomate y aguacate	11.50
Ensalada de codorniz escabechada Y lentejas con tomate seco	11.50
Sopa de pescado y marisco con tostas de rouille	12.00
Vieira glaseada con puerro y seta (la pieza)	8.00
Vieira dorada en plancha con alubia blanca, puré de boletus y chips de patata morada	15.00
Huevo revuelto con patata y morcilla de león	9.00
Garbanzos guisados con calamar de potera	11.00
Chipirones en su tinta con patata a la crema	12.00
Hojaldre de caracoles sin su casa con berros y salsa picante	13.00
Menestra de verdura con jamón ibérico y aceite de ajo	14.00
Hígado de pato sobre crema de maíz Y frutos rojos con mandarina	15.00
Callos guisados con chorizo y morcilla	12.00

### **Arroces y pastas de la casa**

Pasta fresca con secreto ibérico y mojo picón	12.00
Fideua con marisco, majada de frutos secos Y crema de puerro	14.00
Arroz meloso con carabinero y verduras	17.00
Arroz meloso con manita de cerdo y erizo de mar	€ 14.00

## **Los segundos de la mar y la tierra**

### **De la mar los mejores productos**

Hemos seleccionado para usted los pescados que hoy son los más frescos que había en el mercado.

### **De la tierra algo succulento**

Presa ibérica sobre espinaca y mango salteado con jugo de su asado	€ 17.00
Rabo estofado con vino tinto acompañado de chalota glaseada y verdura	17.00
Tortas cenceñas con diferentes partes del pato (Mollejas de pato, hígado y pechuga)	17.00
Solomillo asado con crema de berro, tuétano y crujiente de panceta ibérica	22.00

### **Y para terminar: los postres de alboroque**

Sopa caliente de fresón con pedro Jiménez y nata reducida	5.50
Pastel tibio de plátano y chocolate con helado	5.50
Tarta de queso fresco con mermelada de frutos rojos	5.50
Torrija tibia de brioche con helado de maracuya y coco	5.50
Pastel caliente de chocolate con cáscara de naranja (10 minutos)	6.50
Surtido de helados caseros	5.00
Sorbete de limón con cava o vodka	6.50
Quesos artesanos una persona	7.50
Pan, aperitivos y dulces Del café	€ 2.00

IVA INCLUIDO