

## **Menú Vertical**

*Anchoa de costera*  
*Anchovy from coastal*

*Gazpachuelo de galera y quisquilla*  
*White fish soap maid with mantis shrimp*

*Callos de bacalao y alubias blancas*  
*Cod tripe and white beans*

*Alcachofas, tupimbur y bottarga*  
*Artichoke, Jerusalem artichoke and bottarga*

*Pescado de lonja, emulsión de aceitunas negras y esparrago verde*  
*Aution fish, black olive emulsion and green asparagus*

*Boniato, jugo de rabo de vaca y beurre blanc*  
*Sweet potato, oxtail juice and beurre blanc*

*Mollejas, setas y perigod*  
*Sweetbreads of veal, mushrooms and perigod sauce*

*Lomo de cierva y salsa foyot*  
*Deer loin and foyot sauce*

*Queso, uvas y mostillo*  
*Cheese, grapes and must gel*

*Cacao 2020*  
*Cocoa 2020*

**90 € iva 10% incluido**  
*Servicio de pan y aove 3€*