

# MENÚ FIN DE SEMANA

## APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES A COMPARTIR (A ELEGIR 3 O 4):

COGOLLOS CON ANCHOAS Y PIQUILLOS  
TARTAR DE ESCALIBADA CON ANCHOAS  
TARTAR DE ATUN ROJO  
ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y BACON  
ESCALIBADA CON ANCHOA DE SANTOÑA  
TOMATE DE TEMPORADA  
YEMAS DE ESPÁRRAGO XXI  
SURTIDO DE IBÉRICOS  
ANCHOAS AL AJILLO  
MASCARPONE Y GORGONZOLA CON MIEL Y TRUFA NEGRA  
FOIE DE BACALAO CON LIMA  
CROQUETAS CASERAS DE JABUGO Y DE BACALAO Y SEPIA

CHIPIRONES A LA ANDALUZA CON ROMESCU  
VIRUTAS DE FOIE MECCANO  
REVUELTO DE HONGOS A LA TRUFA NEGRA

A LA BRASA:

PIQUILLOS ARTESANOS CON GAMBAS AL AJILLO  
VERDURAS DE TEMPORADA  
CHAMPIÑÓN CON JAMÓN IBÉRICO  
MEJILLONES  
PROVOLONE CON TOMATE Y ORÉGANO  
OREJA DE CERDO

SEGUNDO INDIVIDUAL:

PESCADOS A LA BRASA:  
BACALAO AJOARRIERO  
TATAKI DE ATUN ROJO  
COSTILLAS DE LECHAL  
SECRETO- PLUMA IBERICO  
OREJA DE CERDO  
COCOCHAS (O EN SAISA VERDE)  
SEPIA  
CHIPIRON (O ANDALUZA CON ROMESCU)  
MERLUZA (O EN SAISA VERDE)  
TACO DE BACALAO (O VIZCAINA)  
BRAZO DE PULPO  
LUBINA O DORADA (SUPL. 5€)  
RODABALLO (SUPL. 6€)

HUEVOS CHARLY  
CARNES A LA BRASA:  
PATOARRIERO  
CARRILLERA IBÉRICA DE GUIJUELO  
ENTRECOT DE TOLOSA CON PATATAS FRITAS  
MORCILLA, LONGANIZA Y CHORIZO DE GRAUS  
RABO DE TORO  
MANITAS DE CERDO EN SAISA VERDE  
CHULETON DE RUBIA GALLEGA (MIN 2  
PERSONAS, SUPL 7 €)  
SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA (SUPL 6 €)

SURTIDO DE POSTRES DEL DÍA

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZA  
ALDEYA TINTO, BLANCO O ROSADO

25€ / 28€