

































ENTRANTES


<i>Ensalada Salmon Ahumado y manzana caramelizada</i>	
<i>con vinagreta de mango</i>  	12,50 €
<i>Ensalada de pollo con salsa de yogurt</i> 	9,50 €
<i>Ensalada de rucula con queso azul y bacon</i> 	9,50 €
<i>Revuelto de Bacalao dorado</i>  	10,50 €
<i>Ensaladilla templada de pulpo</i>    	9,00 €
<i>Carpaccio de Atún</i> 	10,50 €
<i>Verduritas al sol con rulo de cabra y modena</i> 	8,50 €
<i>Champiñones al graten</i> 	8,50 €
<i>Croquetas de Jamón Ibérico Macerado</i>  	9,00 €
<i>Rissoto con Boletus</i>  	9,50 €
<i>Huevos Fritos con patatas y Jamón Ibérico</i> 	9,50 €
<i>Arroz con Perdiz (min. 2 pax)</i> 	12,50 €/pax
<i>Arroz con Alioli (min. 2 pax)</i>    	14,00 €/pax

PESCADOS

<i>Atún con chocolate</i>   	28,00 €
<i>Tarantelo de Atún</i>  (plancha o Tio Pepe)	21,00 €
<i>Bacalao al graten sobre cuilís de tomate</i>    	14,00 €
<i>aromatizado con Anchoas</i>	
<i>Pulpo a la brasa</i> 	16,00 €

Sugerencias del chef

CARNES

<i>Lardones de Presa Ibérica a la parilla</i>	
<i>con sus verduritas</i>	12,50 €
<i>Paletilla de Cordero Recental al horno</i>	22,50 €
<i>Tournedo Rossini con boletus y foie al PX</i>	26,00 €
<i>Entrecot de Ternera al grill</i>	16,00 €
<i>Chuletón de Ternera al grill</i>	26,00 €
<i>Solomillo de Ternera al grill</i>	21,00 €
<i>Solomillo cerdo ibérico con cebolla caramelizada</i> 	21,00 €
<i>vino tinto y crema de queso de oveja</i>	

POSTRES

<i>Brownie con chocolate caliente</i>	
<i>y helado de vainilla</i>    	5,50 €
<i>Panacota de chocolate blanco con fresas</i> 	5,00 €
<i>Ravioli de piña con mascarpone a la naranja</i>  	4,50 €
<i>Tarta de San Marcos con Tocino de Cielo</i>   	5,50 €
<i>Tarta muerte por chocolate</i>    	5,50 €
<i>Servicio de panecillos y picos</i> 	1,50 €/pax
<i>Aceite Premium AOVE</i>	2,00 € botellita

Estos precios incluyen el 10% de IVA

1930 - 1931 - 1932 - 1933 - 1934 - 1935 - 1936 - 1937 - 1938 - 1939

ART DECO

CIIE

Líneas rectas en convergencia y divergencia.

Paleta de colores muy neutros.

Superficies lisas y brillantes - seda, vidrio, metal.



Aplique de diam, circa 1930.



Vestido Diamond Horseshoe Elizabeth Hawes, 1936.

Formas geométricas, predominio del triángulo.

Líneas verticales anguladas.

Silueta alargada y ligera.

Elegancia por decoraciones geométricas y formas estilizadas.



Elegancia por decoraciones geométricas y formas estilizadas.

Toma te algo con Melva o Anchoas	3,00€
Queso solo para mí	3,00€
Patatas braVanguardias	3,00€
Ensaladilla de Euba-gambas	3,50€
Croquetas de Jamón	3,00€
Croquetas de Ecletus o Queso	3,00€
Carrillada de Cerdo Ibérico	3,50€
Pimiento piquillo relleno bacalao	2,50€
Hummus de Glenn Miller	2,50€
Tempura de verdura y soja	2,50€
Atún en escabeche con pimiento asados	3,80€
TosTango carne mechada con Ali-Oli	3,80€
Guacamole con Hot-Nasho	4,50€
Mini-hamburguesa CabaRetinto	4,50€
Tosta Ecletupia (Q payoyo, ceb.Caramelizada y foie)	4,50€
Alitas sexy de pollo con salsa cajun	3,50€