



## Raciones

Croquetones caseros.....	<b>2,50€</b>
Calamares a la andaluza.....	<b>9,90€</b>
Puntillas crujientes.....	<b>9,90€</b>
Patatas crujientes.....	<b>6,50€</b>
Gambas gabardina de la Villa.....	<b>2€</b>
Zamburiñas a la brasa.....	<b>2,70€</b>
Torreznos .....	<b>3,20€</b>
Jamón de cebo al corte (con pan tostado).....	<b>16,50€</b>
Tabla de quesos con nueces .....	<b>18€</b>
Oreja de cerdo a la plancha con picada de ajo y perejil.....	<b>9,50€</b>
Tiras de pollo crujiente .....	<b>11,50€</b>
Alitas de pollo deshuesadas con salsa hoisin.....	<b>9,50€</b>
Pan tostado con tomate.....	<b>2,50€</b>

Para alergias o intolerancias s consultad al personal del restaurante

## Entrantes

Risotto de ternera y setas y lascas parmesano.....	<b>12,50€</b>
Risotto de chipirones con nubes de parmesano y crujiente de torrezno.....	<b>14,50€</b>
Habitas salteadas con sepia y gambas y huevo poche.....	<b>11,50€</b>
Caracoles a la llauna.....	<b>12,90€</b>
Atun Big Eye marinado con salsa oriental y ensalada wakame.....	<b>15€</b>
Huevos rotos con jamón y foie.....	<b>12,50€</b>
Huevos rotos con bacalao.....	<b>10,50€</b>
Alcachofas confitadas braseadas con salmorejo, parmesano y jamón braseado.....	<b>15€</b>
Chips de alcachofas con jamón ibérico y huevo poche.....	<b>14,50€</b>
Carpaccio de bacalao y vinagreta de limón y miel.....	<b>14,50€</b>
Tartar de salmón con salsa de mostaza, miel y aguacate .....	<b>14€</b>
Steak tartar de la Villa .....	<b>21,00€</b>
Gambas a la brasa con guacamole y salsa de mango .....	<b>13,50€</b>

Para alergias o intolerancias consultar al personal del restaurante



## Ensaladas

### De la Villa

(con jamón, queso curado, atún, huevo duro, olivas, esparrago blanco, zanahoria, tomate y cebolla)..... **9,90€**

### De Salmón

(con queso de cabra, nueces, huevo rallado , tomate, y vinagreta de piña y mostaza)..... **13,50€**

### De tomate

con lomos de sardina ahumado, queso al pesto y vinagreta a la antigua..... **14,50€**

---

Para alergias o intolerancias alimentarias consultad al personal del restaurante

---



## *a la Brasa...*

Salmón a la brasa.....	<b>14€</b>
Pulpo a la brasa con parmentier.....	<b>18€</b>
Calamar importación a la brasa .....	<b>14€</b>
Calamar nacional a la brasa (200gr aprox).....	<b>19€</b>
Delicias de pato con salsa de naranja y patata panadera.....	<b>13,50€</b>
Pechuga de pollo a la brasa.....	<b>9,90€</b>
Longaniza a la brasa.....	<b>9€</b>
Lagrimas de cerdo ibérico a la brasa.....	<b>14.00€</b>
Entrecotte de ternera (350 gr).....	<b>18€</b>
<b>("Simplemente la mejor ternera"centro de Lomo alto, Ribeye o ojo de BIFE )</b>	
Parrillada de cordero a la brasa.....	<b>15,50€</b>
Costillar de cabrito rebozadas y fritas.....	<b>17€</b>

## *al horno...*

Media paletilla de ternasco al horno..... (acompañadas de patata panadera)	<b>21€</b>
-------------------------------------------------------------------------------	------------

## *baja temperatura*

Lágrimas de ternera a baja temperatura y terminado en brasa.....	<b>16€</b>
Bacalao real con salsa holandesa y esparragos trigueros .....	<b>15€</b>