Menú Kisko Garcia.

- **En la salita•**

Cartucho de algas de las marismas.
Canapé de anguila y humo.
Migajón de placton dulce.
Taco tapa de trucha.

- **En la cocina•**

Empanadilla enfangá.

- **En la mesa•**

Mantequilla de cabra.
Cierva hecha en steak tartar.
Esturión que parece.....sollo que es.
Arenques de la corredera.
Salmorejo en ceviche vegetal.
"Garlochi" de setas.
Homenaje a la casa que me vió nacer.
Choco guisado en amarillo al estilo de mi madre.
Una mirada al pasado "Manolote".
Caza de pluma.
Royal de toro.
Lima limón.
Tarta al whisky.
Ruina.

90,00

Menú Barrio Antiguo.

- **En la salita•**

Cartucho de algas de las marismas.
Canapé de anguila y humo.
Migajón de placton dulce.
Taco tapa de trucha.

- **En la cocina•**

Empanadilla enfangá.

- **En la mesa•**

Mantequilla de cabra.
Arenques de la corredera.
Salmorejo en ceviche vegetal.
"Garlochi" de setas.
Choco guisado en amarillo al estilo de mi madre.
Una mirada al pasado "Manolote".
Lechón crujiente.
Lima limón.
Ruina.

75,00

Horario de menú 14:00 a 15:30 y 21:00 22:30

Los menús deben ser a mesa completa y puedes sufrir cambios según disponibilidad o calidad de los productos. No duden en transmitir a nuestro equipo cualquier sugerencia o petición, la atenderemos siempre que nos sea posible.
Así también, **indíqueles con la máxima antelación cualquier alergia o intolerancia alimentarias.**

*Estos precios tienen I.V.A. incluido *Cubierto y complementos 4,00 por persona

Menú Kisko Garcia.

- **Entrance •**

Marshaland seaplant cornet.
Canape fish and smoke.
Sweet plankton crumb.
Trout wad.

- **Kitchen •**

Chlorella pie.

- **Table •**

Goat butter.
Deer done in tartar steak.
Sturgeon, it looks.....just what it is.
Herring.
Gazpacho in vegetable ceviche.
"Garlochi" of mushrooms.
Homage to my birthplace.
Choco caramel in yellow in my mother style.
A look to the back " homage to Manolete".
Feathered game.
Royal bull.
Lime and lemon.
Whisky cake.
Ruin.

90,00

Menú Barrio Antiguo.

- **Entrance •**

Marshland seaplant cornet.
Canape fish and smoke.
Sweet plankton crumb.
Trout wad.

- **Kitchen •**

Chlorella pie.

- **Table •**

Goat butter
Herring.
Gazpacho in vegetable ceviche.
"garlochi" of mushrooms.
Choco caramel in yellow in my mother style.
A look to the back "homage to Manolete".
Crispy pork.
Lime and lemon.
Ruin.

75,00

Set menu available until 15:30 (lunch) - 22:30 (dinner)

The set menu is to be served to the entire table and the kitchen reserves the right to make changes based on availability and quality of ingredients.
Please do not hesitate to tell our staff of any suggestion or request you may have. We will do our best to tend to your needs whenever possible. Thus, please notify us with as much notice as possible of any allergies or dietary needs.
When sharing, guests will be served a half portion each, due to the preparation of the menu and our desire for you to become acquainted with our creations.

Prices include the VAT. II Service 4,00 per person