



Entrantes/tapas (para compartir)

- | | |
|---|-------|
| 1. Pan de vidrio con tomate de rama y ajo | 3,60 |
| 2. Croquetas de marisco con caviar negro y lima (2 und) | 8,00 |
| 3. Puerro en texturas con avellanas picadas | 11,00 |
| 4. Ensalada de frutos de mar | 14,00 |
| 5. Bravas Pince (papas con nuestra salsa Pince) | 6,00 |
| 6. Buñuelos de jamón con tartar de melon (4 und) | 10,00 |
| 7. Bomba de papa y pulpo, con nuestra mayonesa Pince | 7,00 |

Plato Principal

- | | |
|---|-------|
| 9. Tallarines de arroz salteados en pralinee de avellanas y gambas rojas (4), con gazpacho de ajo blanco, uvas verdes y almendras tostadas | 24,00 |
| 10. Bacalao confitado a baja temperatura, con base de pil pil, puerros confitados, aceitunas negras y verdes, mini papas salteadas y migajas de pan crujiente | 23,00 |
| 11. Arroz de calamares en su tinta con aioli de ajos asados y nuestro calamar crujiente | 18,00 |
| 12. Muslo de pato cocinado en su zumo a baja temperatura con textura de calabaza, melocotón y salsa de naranja | 28,00 |
| 13. Solomillo de ternera envuelto en panceta ibérica ahumada, judías verdes, muselina de papas y reducción de vino tinto | 26,00 |

