

Carta

EL GOURMET DEL TOMATE

Tomate Raf con sal en escamas y aceite de oliva

Tomate Raf con anchoas de Santoña

Tomate Raf con ventresca de bonito

Tomate Raf tamizado con ventresca de bonito y
canónigos

Salmorejo cordobés de Tomate Raf

Gazpacho de Tomate Raf

ENSALADAS

De pimientos asados con ventresca de bonito

De pimientos asados con anchoas de Santoña

De cogollos de Tudela con anchoas de Santoña.

De salmón ahumado y canónigos

De canónigos con aguacate y langostinos

Gourmet con pasas, nueces y troncos de bonito

De foie, jamón ibérico 5J, pasas, piñones y vinagreta de
cítricos

De la huerta (tomate, lechuga, cebolleta, pepino...)

De escarola (con granadas, tomate Raf, ajitos, torreznos
y comino)

Ensalada de fresas con foie y tomate Raf verde y rojo
confitado

Ensalada de corujas(solo en temporada)

SETAS

Xantarelas salteadas con langostinos
Setas de temporada a la plancha
Champiñón a la plancha
Huevos rotos con boletus y aceite de trufa

VERDURAS NATURALES

Puntas de espárragos blancos de Navarra
Espárragos trigueros de Aranjuez a la plancha
Espárragos de Aranjuez salteados (con ajetes y setas)
Parrillada de verduras frescas de temporada
Judías verdes salteadas con jamón ibérico
Judías verdes en ensalada con cebolletas y tomate Raf
Pisto manchego con huevo de corral
Alcachofas naturales plancha con jamón ibérico
Alcachofas salteadas con langostinos de Sanlúcar
Panaché de verduras frescas de temporada
Pimientos de Guernika (en temporada)
Pimientos del Padrón
Crema de calabaza

ENTRANTES

Gamba blanca (100gr.)
Gamba roja (100gr.)
Jamón ibérico de bellota 5J
Lomo Ibérico
Surtido de Ibéricos
Queso curado de oveja
Melón (Bollo o Conejo de Oro) con Jamón Ibérico 5J
Pulpo a la gallega con cachelos
Calamares a la andaluza
Anchoas de Santoña (7piezas)

Chipirones a la plancha con trigueros
Almejas de Carril a la marinera
Pimientos rellenos de bacalao
Foie con confitura de tomate Raf verde y rojo
Croquetas caseras de Jamón Ibérico (8 piezas)

PESCADOS

Cogote de merluza a la bilbaína
Merluza a pincho, plancha o romana
Lomitos de Merluza con almejas y gambas
Lomo de Atún rojo de Almadraba en lecho de setas
Lenguado a la plancha
Bacalao con tomate natural al horno
Bacalao rebozado
Cocochas de merluza al gusto
Rape para dos personas al estilo Getaria (por persona)
Rape con alcachofas, almejas y gambas
Colas de cigalas frescas salteadas con ajetes y setas
Chipirones en su tinta con arroz blanco

CARNES

Chuletón de Buey a la parrilla de carbón
Entrecote de Buey a la parrilla
Lomo de Buey Premium a la parrilla (2 personas)
Solomillo de Buey a la parrilla de carbón
Chuletitas de Cordero lechal a la brasa
Rabo de toro estofado al vino tinto
Solomillitos de pollo a la parrill