

----- ENTRANTES

Pan	2,50
Sashimi de atún rojo y salmón con aceite ahumado, soja, lima y jengibre	24,00
Foie de pato micuit	25,50
Carpaccio de solomillo de ternera con virutas de foie y queso laminado...	21,00
Tartar de cangrejo real con guacamole y salmón de Uga	26,50
Tartar de atún rojo	23,00
Carpaccio de atún rojo con vinagreta de tomate y soja	19,00
Calamar sahariano plancha/ rebozado	22,00
Chipirones encebollados con papas negras y gambas rojas	24,00
Pulpo a la gallega con cachelos	21,00
Boletus edulis con salsa de queso suave	22,00
Boletus al ajillo con jamón huevo y foie	23,00
Huevos con txangurro, trufa y parmesano	23,00
Huevos de corral con pisto y jamón al estilo Don Antonio	18,00
Huevos rotos con jamón, foie y trufa (Lexa Tres)	22,00
Tortilla del profesor Maynar	16,00

----- EMBUTIDOS

Degustación de embutidos ibéricos y queso	27,00
Jamón ibérico.....	26,00
Jamón ibérico y queso	26,00
Cecina de León	23,00
Rollitos de cecina con foie, chocolate y aceite de trufa blanca	26,00
Lomo ibérico	25,00
Chorizo picante de León	18,00
Queso curado de Toledo	18,00
Queso de trufa	21,00
Queso de Mahón extra curado añejo	20,00

----- ENSALADAS

Ensalada de cogollos con frutas, anchoas de Santoña y atún	21,00
Ensalada de espárragos con aguacate, tomate y vinagreta	17,00
Ensalada tibia de gambas y gulas	22,00
Ensalada de pulpo con piña de Buenavista y papas negras	19,00
Ensalada de bacalao confitado con guacamole y frutos secos.....	19,00

----- MARISCOS

Ostra Francesa Gillardeau 1º	6,50unidad
Zamburiña Gallega a la plancha	3,00
Carabinero 1º a la plancha	20,00
Gambas de Huelva a la plancha	24,00
Gambas rojas alistadas a la plancha	26,00
Almejas a la marinera o ajillo	25,00
Coquinas al ajillo con su toque de cayena	20,00
Berberechos gallegos	20,00
Mejillones de la ria	18,00
Buey de mar	65,00
Centollo/a de la ria	65,00
Langosta	98,00
Bogavante azul gallego	95,00

----- ARROCES Y CUCHARA

Pochas con almejas	21,00
Crema de verdura con picatostes	12,00
Sopa de marisco y pescado	18,00
Garbanzos con callos	19,00
Arroz caldoso con carabineros (2 personas)	56,00
Paella de pescado y marisco(2personas)	52,00

----- PESCADOS

Tatagy de atún rojo con wasaby, soja y vinagreta	23,50
Merluza Gallega a la plancha o al horno	23,50
Cogote de merluza gallega al ajillo	25,00
Lomo de merluza con almejas en salsa verde	26,00
Cherne a la plancha o al horno	23,50
Mero del Cantábrico a la plancha o al horno	24,00
Bacalao a la plancha o al horno	22,50
Lomo de bacalao con pisto de la abuela y huevos fritos	23,50
Lenguado Gallego a la plancha con ajito y verduras	28,00
Lenguado Gallego a la meuniere	28,00
Rodaballo Salvaje (Según Disponibilidad)	35,00

----- CARNES

Steak tartar	25,00
Rabo de toro estofado al vino tinto.....	22,50
Carrilladas de ternera estofadas con parmentier de patata y trufa	21,00
Albóndigas al estilo tradicional	18,00
Mollejas de cordero al jerez	20,00
Sesos de cordero rebozados.....	19,00
Callos a la madrileña.....	19,00
Cochinillo de Segovia al horno	25,00
Chuletillas de cordero lechal plancha o cochifritos	25,00
Paletilla de cordero lechal Segoviano al horno	26,00
Pierna de cordero Segoviano	22,00
Secreto ibérico a la plancha con huevos fritos	18,50
Escalope de ternera Don Octavio	25,00
Solomillo de ternera con boletus y salsa de queso	25,00
Solomillo de ternera al foie fresco con reducción de px	27,00
Entrecot de ternera de Ávila	26,00
Chuletón de Ávila	65,00

-----POSTRES

Polvito Uruguayo.....	7,00
Milhojas de crema y nata.....	7,00
Brownie.....	7,00
Fresas a la pimienta rosa	8,00
Tarta de queso	7,00