

### Entrantes:

Mígas de pan de hogaza con panceta y huevo a baja temperatura 9€  
gluten, huevo

Hojaldre tibio de verduras asadas, atún y anchoas con alioli de olivas verdes 9,60€  
huevo, gluten, lácteos, pescado

Ensalada de mozzarella fresca de vaca con cherries semisecos y crema de albahaca 10,30€  
huevo, lácteos, frutos secos, gluten, mostaza

Arroz seco de alitas de pollo y chistorra 11,90€

Ensaladilla rusa con emulsión de pimiento asado 9,20€  
huevo, pescado

### Segundos:

Jarrete de cerdo cocinado lentamente sobre cremoso de patata 14,90€  
gluten, soja, lácteos

Conejo escabechado con sus verduritas 12,90

Picada de chorizo de jabalí, patata encebollada y huevo a baja temperatura 13,40€  
huevo

Ravioli de costilla de vaca con boletus y crema de cebolla tostada 13,80€  
soja, gluten, lácteos, huevo

Tímbal de bacalao desmigado con patata, col y salsa suave de ajo 13,20€  
lácteos, pescado, frutos secos

### Postres:

Leche frita con helado de turrón 5,90€  
lácteos, gluten, huevo, frutos secos

Mousse de yogurt con crumble de pistachos 5,30€  
lácteos, gluten, frutos secos

Tiramisú de avellanas 5,60€  
lácteos, huevo, gluten, frutos secos

Pan de hogaza 0,60€ / persona

### Menú Bodega 26€

Elabora tu propio menú eligiendo un entrante, un segundo y un postre, con el agua y el pan incluido  
(servido a mesa completa, un menú por persona)

IVA incluido en el precio, los platos pueden contener trazas de alérgenos no especificados