LE CAFÉ

Entrantes

	½ ración /R
Jamón ibérico de bellota acompañado de cortezas de pan cristal y tomate de untar	17€/27€
Anchoas del cantábrico en salazón con pimientos asados a la llama y pan al aceite de oliva	13€/21€
Salmón salvaje marinado servido en carpaccio con una tártara de remolacha y bouquet de color	11€/19€
Bacalao tibio en láminas sobre chutney de aguacate	13€/21€
Medallón de foie casero sobre un guirlache de cardamomo y jalea acidulada de mango	11€/19€
Gambas de Huelva a la plancha	16€/26€
Verduras de temporada salteadas con lascas de jamón ibérico y crema de apio nabo	14€/23€
Bocados crujientes de rabo de buey con hummus ligeramente alegre	7€/13€
Croquetas caseras de jamón ibérico	9€/15€
Ensalada Domine (mezclum, espárragos, huevo, salmón, atún, maíz……..)	10€/17€
Ensalada de pollo braseado, escabechado al jerez, queso feta, emulsión de anchoas y costrones	10€/17€
Espárragos verdes en tempuras de wasabi acompañado de tonkatsu, soja y curry	11€/19€
Sopa de pescados y mariscos del Cantábrico al aroma de calvados	10€/17€
Crema de verduras de temporada, costrones y aceite de oliva virgen	7€/13€
Arroz cremoso con presa ibérica; mascarpone y aceite de miel y menta	11€/19€
Pappardelle arrabiata domine	10€/17€
Ñoqui con una salsa de idiazábal hongos Salteados y matices de manaza reineta	10/17€

LE CAFÉ

Principales

	½ ración /R
Lomo de merluza a la koskera con kokotxas	*15€/25€*
Bacalao dos gustos (pil-pil o vizcaína)	*14€/23€*
Txipirón salteado, salsa de miso y aire de cebolla	*15€/25€*
Pescado de lonja recomendado por nuestro chef	*s/m*
Medallón de solomillo braseado sobre terrina de panceta ibérica y queso con jugo agridulce	*17€/27€*
Carrillera ibérica lacada acompañada de un puré untuoso de coliflor	*13€/21€*
Escalope de pollo o ternera con patatas asadas y aderezadas con parmesano y bouquet de ensalada	*11€/19€*
Carré de cordero asado a baja temperatura crema fina de ajos y chips de boniato	*15€/25€*

Postres

Copa de yogurt griego con sus guarniciones	*8€*
Brownie de chocolate tibio, crema helada casera	*8€*
Arroz con leche aromatizado al anís con crema helada de vainilla	*8€*
Torrija caramelizada a estilo tradicional con sorbete de jengibre	*8€*
Sopa de frutas bañadas en un almíbar de menta y granizado de cítricos	*8€*
Nuestras cuñas de quesos del país con sus guarniciones	*16€*

Comunicamos a nuestros clientes, que en este establecimiento se sirven comidas preparadas que pueden contener alérgenos como ingredientes.
Para cualquier aclaración, diríjase a nuestro personal