

A continuación te indicamos los platos que podemos convertir en GLUTEN FREE en el momento, ¡avisa a tu camarero si es necesario!

## Para abrir el apetito

Burrata, puerro y piñones	12
Jamón ibérico	18
Chipirones fritos	10
Tartar de atún rojo Balfegó	19

## Grandes bocados

Tortilla de pulpo y espuma de pimentón	13
Tataki de presa ibérica	14
Hamburguesa ahumada	13
Pluma ibérica	17
Steak tartar terminado en mesa	20
Chuleta de rubia gallega   35 días de maduración	40

## Momento dulce

Tarta de queso	6,50
Crème brûlée	6,50