

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 con salmorejo y toques de Bloody Mary	12
Jamón ibérico	18
Chipirones fritos	10
Tartar de atún rojo Balfegó	19

Grandes bocados

Tortilla de pulpo y espuma de pimentón	13
Poke de salmón marinado	12
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