

TEO

Para Picar

Tabla de Embutidos	25 euros
Chorizo y Salchichón Ibérico, Jamón Ibérico. Guancale Italiano, Pastrami Ahumado y Fuet con Picos	
Tabla de Quesos	22 euros
Quesos Nacionales e Internacionales, Uvas y Frutos Secos	
La Pipirrana	18 euros
Caballa Curada, Tomates Pasificados, Granizado de Piparra , Mayonesa de Ajo Negro, Esferas de Aceitunas , Aceite de Rúcula y Granizado de Piparras	
El Tartar de Langostinos	15,50 euros
Langostinos Curados , Ajoblanco y Uvas	
El Tiradito	15,50 euros
Corvina y una Leche de Tigre muy especial	
Las Croquetas	12,50 euros
Un surtidito de Txipis, Rabo ,Boletus y Trufa, Cocido y Queso con Membrillo.....	
El Bocadillo de Calamares	13,50 euros
Tosta de Brioche con Puntillitas ,Ali-Oli de Ajo Negro y Yuzu	
La Panceta	18,50 euros
Panceta a baja temperatura , Crema de Patata , Huevo Poché, Yema Curada y Setas de Temporada.	
El Pulpo	22 euros
Pulpo Asado con Sésamo , Crema de Chirivías, Crema Iriazabal y Polvo de Pistachos y Kikos	
La Codorniz	16,50 euros
Ensalada de Judías Blancas Tibias con Codorniz Escabechada con Canela y Naranja	
Las Alcachofas	13,50 euros
Carpaccio de Alcachofas y Romesco	
La Oreja	16,50 euros
En Hojaldre y con MayoSiracha	
Rossejat	22 euros
Guiso de Fideos con Marisco	

TEO

Un poco más contundente...

Pescados

Lubina, Holandesa Trufada, Chipirón, Gel de su Tinta y Esferas de Caballa	21 euros
Merluza con Veloutte de Espárragos Verdes	22 euros
Bacalao con Tomate y Mejillones en Hojaldre	21,50 euros
Canelón de Carabinero, Vieiras y Curry Verde	23 euros

Carne

Jarrete de Toro con Calabaza Especiada	22 euros
Rulo de Manitas de Cerdo con Patatas Frita	19,50 euros
Pintada Rellena de Foie y Cebollas Glaseadas	21,50 euros
Lingote de Cordero Asado con Patata Trufada	23,50 euros

Postres

Helado de Pistacho y Crumble	6 euros
Tarta Queso al Horno y Mermelada de Higos	5,5 euros
Peras, Albariño y Nata Especiada	5,5 euros
Muerte por Chocolate	5,5 euros
Postre del día	