



CARTA

B E D U I N O

## CUARTO FRIO

	Tapa	Ración
• Pan artesanal con ajos asados, tomate y alioli. 1, 3		7,00€
• Caña de lomo de bellota con pan tostado, tomate y Aceite de Los Remedios. 1		12,00€
• Tabla de quesos. 1, 7, 8		14,00€
• Anchoa del Cantábrico con pan cristal y mantequilla especiada (2 unidades). 1, 7	7,00€	
• Ostras al natural (1/6 unidades). 14	3,50€	21,00€
• Ostras preparadas; Ponzu o Klamato (1/6 unidades). 1, 4, 6, 11, 12, 14	4,00€	24,00€
• Ensaladilla con emulsión de marisco camarones fritos y salicornia. 1, 2, 3, 4	4,50€	8,50€

## ENTRANTES POTENTES

	Tapa	Ración
• Tallarines de calabacín con pesto rojo y espuma de ricotta. 1, 6, 7, 8, 11, 12		10,00€
• Salmorejo de zanahoria con pipas de calabaza, costrones y yogurt. 1, 7, 8		8,00€
• La croqueta de PUCHERO DE BACHE (4/8 unidades). 1, 3, 7	8,80€	17,60€
• Las bravas RARAS con mojama. 1, 3, 4	5,50€	9,00€
• Merluza empanada con mayonesa de alcaparras. 1, 3, 4, 12		14,50€
• Alcachofas a la parrilla con hummus de manzana asada. 7, 12		13,00€
• Sandwich de costilla asada con toques orientales. 1, 4, 6, 10, 11, 12, 14		9,00€
• Gazpachuelo de foie grass con sardina marinada y granada. 2, 4, 6, 12		14,00€
• Caballa frita con piriñaca thai. 1, 4, 6, 11		11,00€
• Ventresca de atún rojo con papas aliñás (100 GR). 1, 4		25,00€
• Steak tartar con patatas fritas. 1, 3, 6, 10, 12		22,00€

#1 Gluten #2 Crustáceos #3 Huevo #4 Pescado #5 Cacahuets #6 Soja #7 Lácteos #8 Frutos de cáscara #9 Apio #10 Mostaza #11 Granos de sésamos #12 Dióxido de azufre y sulfitos #13 Altramuces #14 Moluscos

## ARROCES Y PASTAS

Ración

- Arroz seco mar y montaña con pollo rustido y bacalao. **22,00€**  
(Mínimo 2 personas, precio por persona). 1, 2, 4, 6
- Arroz cremoso con almejas a la marinera. 2, 4, 14 **19,00€**
- Arroz cremoso con carpaccio de carabinero. 2, 3, 4, 12 **21,00€**
- Fideua negra. **17,50€**  
(Mínimo 2 personas, precio por persona). 1, 2, 3, 4, 12

## PESCADOS Y MARISCOS DE NUESTRA COSTA

Ración

- Tarantelo de atún con salsa de ajos asado y almendras y tomatitos cherries. 1, 4, 6, 7, 12 **19,00€**
- Pulpo a la brasa con boniato, salsa huancaína y cebolletas al carbón. 4, 7, 12 **22,00€**
- Pesca del día asado al horno con su pilpil, acompañado de papas arrugás y mojo verde. 4, 12 **S/M**

## LEÑA DURA (Acompañado de papas fritas de verdad y pimientos)

Ración

- Cabezada de cerdo a baja temperatura con nuestra salsa secreta. 1, 6, 11, **16,00€**
- Solomillo de vaca madurada con mantequilla Café de París (200 GR). 1, 6, 7, 10, 11, 12 **26,00€**
- Chuletón de vaca madurada. (pieza de un kilo aprox.). 1 **Precio por kilo 70,00€**
- Presa ibérica de bellota. 100% ECOLÓGICA **Precio por kilo 72,00€**  
(1/2 PIEZAS= 300/400 GRS). 1

## ACOMPAÑAMIENTOS

- Patatas fritas de verdad. 1 **5,00€**
- Pimientos fritos. 1 **5,00€**
- Puré de boniato. 7 **2,50€**
- Extra alioli. 3 **2,50€**
- Hummus de manzana asada. 7 **2,50€**
- Papas arrugás con mojo verde. 12 **5,00€**

## FINAL FELIZ

Ración

- Nuestro tiramisú emplatado. 1, 3, 7, 8, 12 **6,50€**
- Brownie de chocolate con ganache  
y helado de caramelo salado. 1,3, 7 **6,50€**
- Tarta de manzana con helado y crujiente  
de manzana verde. 1,3, 7 **6,50€**
- Bizcocho de almendras, espuma de frutos rojos y helado  
de vinagre (sin gluten ni lactosa). 3, 8, 12 **6,50€**

## PARA HACER BARQUITOS

- Pan artesanal y picos (opcional). 1 **2,00€**
- Extra de pan. 1 **1,00€**
- Pan sin gluten. **2,00€**
- Picos sin gluten. **0,60€**

#1 Gluten #2 Crustáceos #3 Huevo #4 Pescado #5 Cacahuets #6 Soja #7 Lácteos #8 Frutos de cáscara  
#9 Apio #10 Mostaza #11 Granos de sésamos #12 Dióxido de azufre y sulfitos #13 Altramuces #14 Moluscos