

MENÚ **TAPEO** *aficano*

NOCHE

● **MENÚ #1** AL CENTRO

MÍNIMO 2 PERSONAS

- ▶ ENSALADILLA Ó DE ÓLIVER EN TOSTA DE CRISTAL.
- ▶ CALAMARCITOS DE BAHÍA EN DOS TEXTURAS.
- ▶ MINI HAMBURGUESAS DE ATÚN ROJO.
- ▶ CROQUETAS DE SEPIA EN SU TINTA.
- ▶ HUEVO CAMPERO A BAJA TEMPERATURA CON BOLETUS.
- ▶ PLUMA IBÉRICA CON AJITOS TIERNOS Y TOMATES SECOS.
- ▶ VENTRESCA DE ATÚN SALVAJE DE ALMADRABA A LA BRASA.
- ▶ ENSALADA DE TOMATE RAF CON CAPELLÁN.

POSTRE (A ELEGIR)

- ▶ MILHOJAS DE TURRÓN.
- ▶ TARTA DE QUESO.
- ▶ TARTA DE ZAHAHORIA.
- ▶ TORRIJA CON HELADO DE VAINILLA.
- ▶ POSTRES VARIADOS AL CENTRO.

50€

IVA INCLUIDO
PRECIO POR PERSONA

*NO INCLUYE
BEBIDA

MENU #1 TO SHARE

MINIMUN 2 PERSONS



- ▶ O DE OLIVER SALAD ON CRYSTAL BREAD.
- ▶ BAHIA'S SQUID IN TWO TEXTURES.
- ▶ RED TUNA MINI BURGER.
- ▶ CUTTLEFISH CROQUETTES IN THEIR INK.
- ▶ FREE-RANGE EGG AT LOW TEMPERATURE WITH BOLETUS.
- ▶ BERIAN PORK PLUMA WITH TENDER GARLIC AND DRIED TOMATO.
- ▶ WILD TUNA FROM ALMADRABA VENTRESCA GRILLED.
- ▶ SALAD OF RAFF TOMATOES WITH ROASTED BLUE WHITING.

DESSERTS TO CHOOSE

- ▶ MILLE-FEUILLE OF NOUGAT.
- ▶ CHEESECAKE.
- ▶ CARROT CAKE.
- ▶ FRENCH TOAST WITH VANILLA ICE CREAM.
- ▶ VARIETY OF DESSERTS.

50€

PRICE PER PERSON
INCLUDING TAXES

*DRINK NOT
INCLUDED