

LA VITRINA de PELAYO

Ostra Gillardeau Nº2 al natural 3 <i>Natural Gillardeau Nº2 oyster</i>	4,20 unidad
Zamburiña al Josper con emulsión de mery 2,3,4,5,13 <i>Charcoal grilled small scallop with Mery emulsion</i>	3,80 unidad
Kokotxas de bacalao a la andaluza con huevo frito y su pilpil ligero 1,2,3,4,5,12 <i>Andalusian-styel cod cheeks, fried egg and its pil pil sauce</i>	14,80 unidad
Calamar a la andaluza, aceite de frutos secos, queso feta y allioli de ajo asado 1,2,3,4,9,14 <i>Andalusian-style CALAMARI, nuts oil, Feta cheese and roasted garlic allioli</i>	16,60 ración
Torrezno de Soria con patatas baby fritas y aliño gallego 1 <i>Crispy fried pork belly chunks with fried baby potatoes and Galician seasoning</i>	13,50 ración
Alcachofa, atún rojo salvaje, allipebre de curry rojo con leche de coco y furikake 1,2,3,4,13 <i>Artichoke, wild red tuna, fish, red curry and coconut milk stew, and furikake</i>	16,20 ración

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz de chipirones, alcachofa y sobrasada 2,3,4,5,12,13 (MÍNIMO 2 PERSONAS) <i>Baby cuttlefish, artichoke and "sobrassada" rice</i> (AT LEAST 2 PEOPLE)	18,50 ración
--	---------------------

POSTRE DESSERT

Tarta cremosa de NUTELLA 1,5,9,14 <i>NUTELLA creamy cake</i>	6,50 ración
--	--------------------

ALÉRGENOS

1. Gluten	6. Altramuces	11. Sésamo
2. Crustáceos	7. Mostaza	12. Apio
3. Moluscos	8. Cacahuetes	13. Sulfitos
4. Pescado	9. Frutos de cáscara	14. Leche
5. Huevos	10. Soja	