

APERITIVOS DE BARRA

Ensaladilla rusa con mejillones en escabeche, mayonesa de piparras y patatas chips.	12,50
Las gildas del 3 *	
De anchoa clásica	3,00
De pulpo con alioli	3,50
De mejillón en escabeche suave	3,90
Boquerones en vinagre * con aliño de vermut y tapenade de Kalamata.	11,00
Almendras saladas caseras del 3	4,90
Anchoas de Santoña con picada de tomate y piparras.	14,00
Pez limón a la madrileña * versión carpaccio con chips de ajo y sofrito de ajada.	14,90
Tabla de cecina de buey con almendras fritas.	16,00
Tabla de lomo ibérico	21,50
Tabla de jamón ibérico	23,50
Tabla de quesos Comté, Arzúa, Idiazábal y Gorgonzola dulce.	19,00



TAPAS Y RACIONES

Croquetas de jamón ibérico (4 uds.) *	9,00
Croquetas de chipirón con alioli (4 uds.)	9,50
Flores de alcachofa braseada * con cecina de vaca (2 uds.)	10,50
Berenjena frita * con miel de shiso.	10,00
Las bravas del 3 * con mantequilla noisette.	10,50
Tomates de verdad con balsámico, orejones y piñones.	13,00
Buñuelos de bacalao con nigiri de bacalao ahumado (4 uds.)	11,00
Tortitas de rabo de toro * con salsa de queso Idiazábal (2 uds.)	16,00
Torreznos fritos * con pipirrana y ají amarillo.	13,50
Gambas de cristal fritas con pimientos caramelizados y huevo a baja temperatura.	12,50
Huevos rotos * con langostinos al pilpil.	16,50
Huevos rotos con jamón.	13,50
La tortilla del 3	8,00



CUCHILO Y TENEDOR

Pulpo a la gallega * con patatas panadera y ajada.	22,50
Lubina en adobo gaditano con emulsión de raifort.	19,00
Tajadas de merluza a la romana acompañada de papadum.	19,00
Rabo de toro guisado * con patatas fritas.	25,00
Costilla de ternera glaseada con boniato frito.	19,00
Pluma de cerdo ibérica * con pimientos caramelizados y ajos tostados.	25,00
Lomo bajo a la plancha * con pimientos del padrón y patatas fritas.	26,00
Callos, pata y morro con patatas fritas.	14,00
Falafel de remolacha con rúcula y salsa de almendra casera.	10,50



A DOS MANOS

Bikini del 3 con cecina y queso Arzúa.	7,00
Bocata de calamares * con alioli.	8,50
Croissant planchado d'Almussafes de sobrasada, cheddar ahumado y cebolla caramelizada.	9,50
Mini burger de picaña * con queso Idiazábal y salsa secreta del 3.	7,00

FINAL DULCE

Arroz con leche caramelizado en mesa * con vainilla de Tahití.	7,00
Flan suave de huevo campero con helado de galleta de mantequilla.	7,00
Tarta de quesos del mundo fluida *	7,00
Homenaje al bocata de chocolate Mousse de chocolate, brioche tostado, esferificaciones de aceite y escamas de sal.	7,50

Recomendaciones de la casa *

Disponemos de carta con alérgenos que cumple
con el reglamento 1169/2011

Precios en euros. IVA incluido