



## PARA COMENZAR Y COMPARTIR

Jamón de Bellota acompañado de pan cristal y perlas de  
aceite AOVE. (100 grs) 26€

Sääm de papada ibérica glaseada con piña y hierbabuena  
(2 ud.), 13€

Flores crujientes de calabacín rellenas de speck,  
mozzarella y anchoa, (2 ud.), 12€

Croquetas de carabinero, velo ibérico y alioli de  
ajo negro, 14€

Palomitas de gambón sobre hojas de trocadero, chutney de  
mango y mahonesa de kimchi, 14.5€

Bombones de pato confitado con puré de robuchón y  
demiglase tailandesa, 16€

Ensaladilla cremosa con encurtidos, piparras  
y atún rojo, 16€

Puerro a la brasa con tartar de gambón, 17€

Berenjenas chinas a la brasa con adobo anticuchero. 13€

Alcachofas al carbón con tomates caramelizados, 18.5€

Chipirón de anzuelo a la plancha con tres emulsiones  
(tomate, ajo negro y lima), 20€

Steak tartar de vaca madurada cortado a cuchillo sobre  
brioche, 23.5€

Huevos rotos de caserío con carabineros al ajillo y caldo de  
sus cabezas, 25.5€

## CONTINUAMOS CON

Arroz Meloso de boletus y queso Pría Ahumado, 24€

·Corvina a la brasa con puré de coliflor y remolacha, papas arrugás con sal de aceitunas y reducción de espinas, 25€

·Lubina salvaje a la sal (Mínimo 2 personas) 62€

·Pixín de barriga negra en tempura, pimientos de cristal caramelizados y mayonesa de kimchi, 26€

·Magret de pato braseado, manzana asada, calabaza con salvia y demi glacée de naranja y canela, 26€

·Carrillera de ternera glaseada con parmentier de patata, 27€

·Solomillo de vaca madurado, crema de chirivía, salsa de boletus y P.X. con portobello laminado, 28€

·Lomo bajo de vaca vieja, 45€



## TERMINAMOS CON LO MÁS DULCE

·Tarta templada de chocolate, cacao y chantilly de vainilla, 8.5€

·Tarta árabe de nata y lemon curd, 8.5€

·Torrija caramelizada, salsa toffee y helado de dulce de leche 8.5€

·Tarta cremosa de queso, 8.5€

·Sorbete de lima y jengibre con aroma de apio. 9€