



para empezar

- chips de berenjena 10€
con miel de romero y cremoso de queso de cabra
- croquetas de temporada 10€
- jamón ibérico 24€
de bellota de Guijuelo con pan tumaca
- trigueros en tempura 10€
de cerveza negra
- setas empanadas 10€
- mollejas en teriyaki 14€
- ceviche de corvina 16€
y fresones de primavera
- huevos rotos con jamón 12€
- hummus casero 10€
- flores de alcachofas 17€
con escamas de sal
- calamar de ración 14€
encebollado con alioli
- tabla de quesos 15€
con nueces y frutas
- escalopes de foie 19€
con mermelada de flores
- ensalada de berro y pollo 11€
con suprema de naranja y nueces
- mézclum, peras y manchego 11€
y vinagreta francesa

arrocés

- risotto de setas 16€
- meloso de rabo de toro 18€
y alcachofas
- risotto de salmón 18€
- meloso de trufa a la rueda 20€

tartares

- de atún 18€
aguacate y aceite de sésamo
- de salmón 17€
manzana verde y germinados
- steak tartar 20€

pescados

- merluza de pintxo 17€
en espejo de ajo negro
- lubina confitada 18€
trigueros, puré de coliflor y vainilla
- salmón cava y caviar 18€
- bacalao ahumado 16€
y guisantes frescos en dos texturas
- tataki de atún 17€
mahonesa de sésamo y tartar de aguacate

carnes

- presa de cerdo ibérico 14€
macerado en P.X. y manzana asada
- solomillo a la brasa 22€
con reducción de su jugo
- nuestra hamburguesa 15€
con mucho queso fundido
- milhojas de rabo de toro 18€
- entrecote a la parrilla 16€
- chuletón de vaca vieja 55€
- parrillada roseta 19€
secreto ibérico, chuletilas de cordero, entrecote chorizo criollo y morcilla. Mínimo 2 personas, precio por persona