

PICOTEO

Hummus con pan de pita	3,95
Superbravas del Daps	3,95
Olivas esferificadas	3,95
Tatín de alcachofa con queso Taleggio fundido	3,95
Bolitas de idiazábal esferificadas con jamón de bellota	4,55
Croquetas de gorgonzola y nueces	4,95
Croquetas de jamón de bellota	4,95
Guacamole casero con nachos	4,95
Cucurucho de pescadito frito	5,30
Langostinos en tempura de almendras	5,45
Bombones de salmón y queso fresco con nueces de macadamia	5,75
Bombones de foie con manzana	5,95
Alcachofas fritas	6,45
Cazuelita de mejillones al vapor con aroma a lima	6,95
Anchoas OO en pan de coca con tomate (3ud)	8,10
Jamón ibérico de bellota (½ ración)	9,15
Jamón ibérico de bellota	14,80
Pan con tomate	2,30

ENTRANTES

Rascacielos de tomate y mozzarella de búfala	5,70
Huevos de payés estrellados con virutas de jamón ibérico de bellota	6,25
Tartar de calabacín y tomate con queso de cabra y vinagreta de avellanas	6,40
Patatas enmascaradas con huevo poché y jamón de bellota	6,75
Tatín de alcachofa con queso Taleggio fundido	6,95
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de bonito, cebolla tierna y vinagreta de mostaza	6,95

Verduras al carbón con romesco de anacardos	7,95
Canelones caseros gratinados	8,50
Rissoto de ceps	9,25
Carpaccio de pulpo templado a la gallega, sobre fina crema de patata	9,60
Burratina de búfala con rúcula, tomate seco, olivas vírgenes y aceite de trufa	10,65
Raviolis de cigalas con crema de coral	11,75
Ensalada de bogavante y gambas rojas	12,80

CARNES Y PESCADOS

Tempura de pollo de payés con verduritas al wok	9,95
Albóndigas caseras con parmentier de champiñones y notas de Marsala	9,95
Pollo relleno de brie con salsa de foie	10,95
Hamburguesa de ternera «bruna» con fundido de dos quesos	10,95
Magret de pato con crema fina de patata, saquitos de brie y salsa de cassis	11,80
Hamburguesa de ternera «bruna» con foie	12,75
Cordero lechal a baja temperatura, sobre parmentier trufada	13,85
Entrecot de buey de Dinamarca a la parrilla	15,90
Steak tartar de solomillo, a cuchillo	15,95
Solomillo de buey a la brasa a las 4 mostazas	17,85
Solomillo de buey con foie y notas de trufa, a la parrilla	19,50
Langostinos en tempura de almendras	12,80
Calamares a la plancha con cebolla caramelizada y su tinta	13,60
Tataký de atún rojo a la plancha con fino guacamole	13,95
Merluza a la parrilla con puré de lima y tomate a la albahaca	14,50
Ventresca de atún con daditos de aguacate y tomate	15,75
Brocheta de vieiras, rape y gambas con verduritas	16,50

IVA INCLUIDO



Tenemos a vuestra disposición la informació sobre alérgenos.
También tenemos carta para celíacos.
Pregunta a nuestros camareros.

IVA INCLUIDO