

Entrantes

Los cuatro cucuruchos. **10**

(Tartar de atún, Tartar de salmón, Steak tartar, Foie con mango)

Bun bao de calamares con mayonesa especiada, albahaca y menta (2uds.). **8**

Ensaladilla rusa. **7**

Jamón ibérico de bellota con pan y tomate. **18**

Croquetas caseras de jamón ibérico. **9**

Las alitas de pollo de corral BBQ deshuesadas de nuestro chef. **6**

Langostinos tigre tempurizados con salsa kimuchi. **13,5**

Burrata ahumada al momento con compota de tomate casera y albahaca con pan de nueces. **12,5**

Chips de berenjenas con alioli y miel de caña. **9**

Ensalada de aguacate y bonito con tomate "aliñado" y canónigos. **12,5**

Alcachofas fritas con chipirones. **13**

Verduras de temporada a la parrilla con aceite de hierbas. **10**

Un clásico: Huevos de corral con patatas, chistorra y pimientos de padrón. **9**

Papardelle con salsa de trufa y setas. **12,5**

Risotto de Boletus y Trompeta de los Muertos. **14**

Todos los precios incluyen I.V.A
Precio por cubierto 1,60 €
Pueden solicitar nuestra carta de alérgenos

Pescados

Tartar de salmón con aroma de trufa blanca y aguacate. **14**

Atún de Barbate:

- En tartar con huevas de trucha y ensalada de alga wakame. **18**
- En tataki con ensalada oriental y emulsión de wasabi. **18**

Pulpo a la brasa con mojo rojo, papas arrugas y flor de huevo. **17,5**

Lubina al estilo Orio con patatas panaderas. **18**

Bacalao confitado con puré de apionabo. **12,5**

Merluza con almejas y carabinero. **17**

Carnes

Presa ibérica de bellota con setas de temporada, migas crujientes y patatas confitadas. **15,5**

Jarrete ibérico con patatitas provenzal y salvia. **15**

Carrillera estofada con arroz. **15**

Hamburguesa con queso brie y cebolla caramelizada. **12,5**

Pollito de corral con risotto de Boletus. **15,5**

Solomillo con trinchat de patata y trigueros. **19,5**

Entrecote a la parrilla y sus guarniciones. **18,5**

Postres hechos en casa

Torrija de Baileys con helado de turrón. **6**

Tarta fina de manzana y hojaldre con helado de vainilla. **6** (tarda 10 min)

Tarta de chocolate con espuma de menta fresca. **5,5**

Cheese cake con mermelada de frutos rojos. **5,5**

Ganache de chocolate blanco con fruta de la pasión y mango. **6**

Tiramisu con helado de café. **5,5**

Todos los precios incluyen I.V.A
Precio por cubierto 1,60 €
Pueden solicitar nuestra carta de alérgenos