



# CARTA

*La selección de los vinos de nuestra bodega  
está en total armonía con la carta que le  
proponemos. Delicadamente estudiados,  
cada vino encuentra su plato acompañante,  
proporcionándole así un perfecto equilibrio  
entre el sabor y el aroma*

# Entrantes Fríos

## Cold Starters

<i>Explorador ibérico con mermelada de torreznos</i> <i>Salt and sweet typical puff pastry with iberin pork jam.....</i>	6€ud
Alérgenos: gluten, apio, sulfatos y lacteos	
<i>Paté en croûte con pistachos y encurtidos</i> <i>Pate en crout with pickles.....</i>	18€
Alérgenos: gluten, frutos secos y sulfitos	
<i>Jamón de bellota D.O guijuelo.</i> <i>Cured iberian ham.....</i>	24€
<i>Buffet de quesos con fruta y compotas.</i> <i>Cheese Assortment and fruit marmalades.....</i>	19€
Alérgenos: Lácteos, frutos secos y cereales con gluten	
<i>Ensalada de burrata orgánica con tomatitos</i> <i>Organic burrata with tomatoes,</i>	18€
Alérgenos: lacteos	
<i>Ensalada niçoise, huevo a baja temperatura y salmón</i> <i>Niçoise salad, low temperature egg and gravlax.....</i>	18€
Alérgenos: huevo, pescados, mostaza y soja	
<i>Ensalada César de pichón</i> <i>Cesar Salad.....</i>	19€
Alérgenos: Sulfatos, soja, pescado y huevo	
<i>Tartar de atún rojo de almadraba</i> <i>Red tuna tartar.....</i>	28€
Alérgenos: pescados, soja	
<i>Nuestro steak tartar con Huevas de Mujol (opcional).</i> <i>Steak tartar with mullet caviar (optional).....</i>	26€
Alérgenos: Pescados, frutos secos, huevos, mostazay apio	
<i>Carpaccio de pulpo con leche de coco, reducción de tinta, mini aritos de cebolla y aceite de pimentón</i> <i>Octopus carpaccio with infused coconut milk.....</i>	21€
Alérgenos: moluscos, crustáceos y gluten	
<i>Milhojas de foie micuit y queso con espuma de bergamota.</i> <i>Foie grass with goat cheese and bergamot foam.....</i>	19€
Alérgenos: lacteos, frutos secos	
<i>Tataki de solomillo de ciervo con lima kaffir y alcachofas</i> <i>Venison loin tataki.....</i>	18€
Alérgenos: gluten y soja	

# Entrantes Calientes

## Hot Starters

*Croqueta de caldero*

*Caldero Croquette.....* 6€ud

Alérgenos: lacteo, pescados, gluten y huevo

*Risotto de aceituna negra, calabaza y wanton*

*Veggie risotto, black olive, pumpkin and wanton.....* 16€

Alérgenos: apto vegano

*Raiz de hinojo con puré de zanahoria y aceite de hierbas.*

*Fennel root with carrot puree and herbal oil.....* 12€

Alérgenos: apto vegano

*Milhoja de remolacha con beurre blanc*

*Beetroot millefeuille with beurre blanc.....* 12€

Alérgenos: apto vegano, soja

*Consomé de té de setas y espárragos blancos en tempura*

*Mushroom and asparagus consommé in tempura.....* 12€

Alérgenos: gluten

*Tallarines de calamar con albahaca y kimchi*

*Squid noodles with basil and kimchi.....* 19€

Alérgenos:

*Pulpo a la brasa con puré de patata morada y emulsión ahumada*

*Grilled octopus with purple potato puree and smoke emulsion*

Alérgenos:

*Vieira con crema de guisantes, chicharrón y tierra de morcilla*

*Scallop with pea cream, pork rinds and black pudding.....* 14€

Alérgenos: moluscos, sulfatos

*Carabinero en tempura y maionesa de umami*

*Carabinero in tempura and umami mayonnaise.....* 19€

Alérgenos: huevo, crustaceos, gluten y soja

*Pastel de verduras con crema de calabaza y piñones*

*Vegetable pudding with pumpkin cream and peanuts.....* 16€

Alérgenos: frutos secos, lacteos

*Nuestras alcachofas de temporada*

16€

Alérgenos:

# Nuestras Brasas

## *Barbecue embers*

<i>Entrecote de Ternera</i> <i>Grilled beef Entrecote.....</i>	27€
<i>Solomillo de Ternera</i> <i>Grilled beef Fillet.....</i>	28€
<i>Chuletón Veteado de Vaca</i> <i>Grilled Marbled beef ribeye.....</i>	38€
<i>Secreto de Cerdo Ibérico de bellota</i> <i>Grilled "secreto" Iberian pork.....</i>	23€
<i>Brocheta de Solomillo con Verduras</i> <i>Grilled brochette of fillet and vegetables.....</i>	24€
<i>Entraña "corte argentino"</i> <i>"Entraña" grilled beef Argentinian cut.....</i>	21€
<i>Pluma de cerdo ibérico de bellota</i> <i>Grilled filet "pluma" Iberian pork.....</i>	25 €
<i>Magret de pato con chutney de piña y chantilli de cava</i> <i>.....</i>	21€

# Los Pescados

## Fishes

*Lomo de rodaballo con ensalada de trigo y aguacate*  
*Turbot fillet with avocado and wheat salad.....* 23€

Alérgenos: Pescados, lacteos, gluten y mostaza

*Salmón con teriyaki de jerez y verdura.*  
*Grilled salmon with quinoa "paella".....* 21€

Alérgenos: Pescados, sulfitos, moluscos y cereales con gluten

*Bacalao gratinado con ali oli sobre crema de boletus.*  
*Cod garlic gratin and mushrooms sauce.....* 23€

Alérgenos: Pescados, huevos y cereales con gluten

*Pescado salvaje con verduras*  
*wild fish with vegetables.....* 25€

Alérgenos: Pescados y lácteos

*Medallones de rape con salsa de cangrejo.*  
*Monkfish and crab cream.....* 23€

Alérgenos: pescados y lácteos

*Lenguado a la plancha con nube de patata.*  
*Grilled sole with potatoes cream.....* 21€

Alérgenos: pescados, huevo y lácteos

*Lubina con brochetita de verduras*  
*Sea bass with mushrooms and potatoes pie.....* 21€

Alérgenos: pescados, huevo y lácteos

*Fideuá de perrochico con tomate italiano y cocochas de bacalao*  
*Fideuá (Mediterranean pasta) of a typical basque mushroom and fleshy part of cod's jaw.....* 19€

Alérgenos: moluscos, soja, sulfitos, pescados y gluten

*Taco de atún rojo plancha.....* 38€

# Los Postres

## Desserts

*Crema tostada de azahar con sorbete de mandarina.* 6,5€  
*Orange blossom pudding with mandarin sorbet.....*

Alérgenos: Lácteos, huevos y cereales con gluten

*Lemon pie* 6,5€  
*Lemon pie.....*

Alérgenos: Lácteos, huevos, cereales con gluten

*Tarta de queso al horno* 6,5€  
*Baked cheese cake .....*

Alérgenos: Lácteos, huevos, cereales con gluten y frutos secos

*Tarta de chocolate y praline .* 6,5€  
*Chocolate stuffed friters.....*

Alérgenos: Lácteos, cereales con gluten, frutos secos

*Milhoja de sablé con dulce de leche y cremoso de queso* 6,5€  
*Caramel and cream cheese.....*

Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten

*Sorbete de limón y hierba buena* 4€  
*Lemon and mint sorbet.....*

Alérgenos:

*Sorbete de melon y mango* 4€  
*Apple cider sorbet.....*

Alérgenos:

*Finísima fría de manzana con helado de vainilla* 6.5€  
*Slm apple pie with vanilla ice cream.....*

Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten