

# Entrantes

## Starters

*Jamón de bellota D.O Guijuelo.*

*Cured iberian ham.....24€*

*Crema fría de maíz con espuma de aguacate, caviar cítrico, corteza de naranja china y crouton de queso*

*Cold corn cream with avocado mousse, citric caviar and cheese crouton.....16€*

Alérgenos: lácteos, apio y huevo

*Tabla de quesos con fruta, frutos secos y compota casera.*

*Cheese Assortment with nuts, fruits and homemade marmalades.....19€*

Alérgenos: Lácteos, frutos secos y cereales con gluten

*Ensalada de burrata ecológica artesana con tomatitos*

*Organic burrata with tomatoes.....18€*

Alérgenos: lácteos , frutos secos y sulfitos

*Ensalada mézclum con trigo, flor de queso de tetilla ahumado, fruta de temporada, vinagreta de piña y nueces de macadamia*

*Mixed wheat salad with swiss cheese, seasonal fruit, pineapple dressing and macadamia nuts.....18€*

Alérgenos: lácteos, frutos secos, gluten y sulfitos

*Ensalada de anguila ahumada, tomate raff, vinagreta de marisco y encurtidos caseros*

*Smoked eel salad, raff tomato, seafood vinaigrette and caperberries...19€*

Alérgenos: huevos, pescado, mostaza, sulfitos y marisco

*Tartar de atún rojo con kimchi casero y huevas de salmón*

*Red tuna tartar with homemade kimchi and salmon eggs.....28€*

Alérgenos: pescado, soja, sesámo y sulfitos

*Nuestro steak tartar con huevas de mujol (opcional).*

*Steak tartar with mullet caviar (optional).....26€*

Alérgenos: pescado, soja y mostaza

*Carpaccio de solomillo de ternera, rúcula, parmesano y trufa*

*Beef fillet carpaccio with parmesan cheese and truffle.....21€*

Alérgenos: lácteos y soja

*Milhojas de foie micuit y queso con espuma de higo.*

*Foie grass with goat cheese and fig foam.....20€*

Alérgenos: lácteos, frutos secos con cáscara

*Tartar de fresas, pepino y queso feta con vinagreta de cava y falsa yema de mango*

*Strawberry, cucumber and feta cheese tartar with cava vinaigrette and mango "yolk".....16€*

Alérgenos: soja, lácteos, mostaza y sulfitos

*Tartar de gamba blanca con aguachile de mango y coco*

*Lobster tartar with coconut and mango soup.....25€*

Alérgenos: crustáceos, apio, mostaza, soja y sulfitos

*Ijada de atún curada con aire de wasabí, pepino y colinabo*

*Tuna belly with wasabi, cucumber and swede.....25€*

Alérgenos: pescado

*Risotto de setas de temporada*

*Seasonal mushroom risotto .....18€*

Alérgenos: lácteos

*Ravioli de foie y manzana caramelizada con salsa de trompeta de la muerte*

*Foie and caramelised apple with mushroom sauce.....16€*

Alérgenos: Gluten, huevo y sulfitos

*Pulpo a la brasa con crema de patata ahumada, salsa de anguila y cerveza negra*

*Grilled octopus with smoked potato puree eel sauce and black beer.....22€*

Alérgenos: moluscos, soja y sulfito

*Carabinero en tempura y mahonesa de umami*

*Carabineer in tempura and umami mayonnaise.....20€*

Alérgenos: crustáceos, marisco, gluten y mostaza

*Pastel de verduras con crema de calabaza gratinado con alioli y piñones*

*Vegetable pudding gratin with garlic mayonnaise over pumpkin cream and peanuts.....17€*

Alérgenos: huevos, lácteos, frutos secos y trazas de apio

# Nuestros arroces

## Our rices

*Secreto ibérico y alcachofas*

*Iberian pork and artichokes.....23€*

Alérgenos: sulfitos

*Costillejas, sobrasada y morcón*

*Sobrasada and pork .....20€*

Alérgenos: huevo y sulfitos

*Caldero con su pescado*

*Caldero rice with fish.....23€*

Alérgenos: crustaceos, marisco, pescado y moluscos

*Marisco con cigalas y carabineros*

*Seafood paella with crayfish and carabineers.....26€*

Alérgenos: Pescados , mariscos

*Kokotxas al pil pil y ajo negro*

*Cod cheeks and black garlic.....25€*

Alérgenos: Crustráceos, marisco, pescado , moluscos y sulfitos

*Foie, setas y magret*

*Foie, mushrooms and duck*

*magret.....23€*

Alérgenos:

*\*Los arroces serán mínimo para dos personas*

*\*Solo servicio de medio día*

# Los Pescados

## Fishes

*Rodaballo a la brasa con salsa cítrica de mostaza y puré de raíz de mashua*

*Turbot fillet with citric mustard sauce and mashua root*

*puree.....25€*

Alérgenos: Pescados, lacteos, mostaza y sulfitos

*Salmón a la brasa con chalota confitada y tallarines de calabacín y salsa de naranja*

*Grilled salmon with confited shallot and zucchini noodles and orange sauce.....24€*

Alérgenos: Pescados, lácteos y sulfitos

*Bacalao gratinado al ajo chorricero con escalivada, gnocchis de espinacas y teja de camarón*

*Code with garlic, roasted vegetables and spinach gnocchis...27€*

Alérgenos: pescado, huevo, crustáceos, lácteos y gluten

*Lenguado a la menier con guarnición de papa arrugá y cebolla encurtida*

*Meunière sole .....25€*

Alérgenos: pescados, lácteos y sulfitos

*Lubina a la plancha con timbal de espinacas, setas y mahonesa de berenjena asada*

*Salt seabass .....23€*

Alérgenos: pescados, huevo y lácteos

*Atún rojo plancha con parmentier marina, romescu de pistacho y verduritas glaseadas.....*

*Grilled tuna with tomatoes & roasted peppers .....35€*

Alérgenos: pescado, soja, lácteos, frutos con cáscara y sulfitos

# Nuestras carnes

## Meats

*Entrecote de vaca vieja a la brasa*

*Grilled mature beef steak*.....27€

Alérgenos: lácteos y sulfitos

*Solomillo de ternera a la brasa*

*Grilled fillet sirloin*.....30€

Alérgenos: lácteos y sulfitos

*Chuletón de vaca vieja a la brasa*

*Grilled Mature cow steak* .....40€

Alérgenos: lácteos y sulfitos

*Entrecote de rubia gallega a la brasa*

*Grilled beef steak*.....27€

Alérgenos: lácteos y sulfitos

*Chuletón de rubia gallega a la brasa*

*Grilled Mature cow steak* .....40€

Alérgenos: lácteos y sulfitos

*Secreto ibérico de bellota a la brasa*

*Grilled "secreto" Iberian pork*.....25€

Alérgenos: lácteos y sulfitos

*Pluma ibérica de bellota a la brasa*

*Grilled filet "pluma" Iberian pork*..... 25€

Alérgenos: lácteos y sulfitos

*Meloso de solomillo de ternera confitado en su jugo con alcachofas y ciruelas*

*Beef inglot with artichoke and plums*..... 22€

Alérgenos: Gluten, huevo, mostaza y sulfitos

*Magret de pato con salsa de frutos rojos al PX y chutney de piña*

*Duck magret and red fruit sauce & pineapple*.....22€

Alérgenos: sulfitos y mostaza

*Servicio de pan 2.5€ por comensal...Bread* .....2.5€

# Los Postres

## Desserts

*Milhoja de sablé con dulce de leche y cremoso de queso*  
*Layers of short bread, caramel and cheese cream .....8,5€*  
Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten

*Finísima de manzana con helado de vainilla Veracruz*  
*Slim apple pie with vanilla ice cream.....8€*  
Alérgenos: gluten y lácteos

*Tarta de queso azul con crema de galleta lotus y sorbete casero de frambuesa y pimienta*  
*Blue cheesecake with lotus biscuit cream and homemade raspberry and pepper sorbet.....8€*  
Alérgenos: Lácteos, huevo y gluten

*Tarta cremosa de chocolate y mascarpone con crema de pistachos*  
*Creamy chocolate and mascarpone cake with pistaccio cream 8,5€*  
Alérgenos: gluten, huevo, lácteos y frutos de cáscara

*Pavlova rellena de compota de mango, crema de queso y helado de violeta*  
*Pavlova stuffed with mango compot, cheese cream and violet candy ice cream.....8,5€*  
Alérgenos: lácteos y huevo

*Trifle de yogur helado, galleta de granola y frutos del bosque*  
*Frozen yogourth with granola and mixed berries.....7,5€*  
Alérgenos: lácteos y gluten

*Servicio de pan por comensal..... 2,5.€*  
*Bread.....2,5€*

