

Entrantes

Starters

Jamón de bellota D.O Guíjuelo.

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 risotto18€
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: crustaceos, 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 pork20€

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 sole25€

Alérgenos: pescados, lácteos y sulfitos

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

Salt seabass23€

Alérgenos: pescados, huevo y lácteos

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

Grilled tuna with tomatoes & roasted peppers35€

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 steak40€

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 steak40€

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 in glot 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... Bread2.5€

Los Postres

Desserts

Milhoja de sablé con dulce de leche y cremoso de queso
Layers of short bread, caramel and cheese cream8,5€
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 peper 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€

