ENTRANTES

Sardina ahumada con queso tetilla y mermelada de tomate	**6**
Spring roll de atún	**6**
Taco de salmón	**6**
Zamburiña con ají amarillo / aguachile / Miso	**6**
Brioche de steak tartare	**6**
Panipuri de Atún	**5**
Sam de presa ibérica	**6**
Strudel de rabo de toro	**6**
Gilda de atún	**7**
Guacamole con torreznos a baja temperatura	**13**

CRUDOS

Ceviche de corvina limeño	**21**
Ceviche mixto (corvina, viera y langostinos)	**23**
Tartare de atún	**21**
Atún a la cubana	**23**
Steak tartare	**21**
Tiradito de pez Limón del día con miel y pisco	**18**
Tiradito de atún en salsa de mango y rocoto	**18**

COCINADOS

Wonton de pato Pekín	**16**
Huevos a baja temperatura con patatas tartufo y foie	**20**
Pulpo rostizado con pure de boniato	**25**
Cazuela de langostinos en salsa thai de coco y guindilla	**20**
Churrasco de corvina con verduritas asadas	**21**
Tagliata de ternera	**21**
Caldero marinero al curry amarillo	**25**
Tataki de presa ibérica	**21**

POSTRES

Tarta de queso criolla y guayaba	**8**
Sopa de maracuyá	**8**
Crumble de Manzana	**8**

Pan artesano y mantequilla al punto de sal 2,5
Todos los precios se encuentras en euros (€)

MENU DEGUSTACIÓN "PRIMAVERA- VERANO"

Una selección de los mejores platos de

nuestra propuesta

Se sirve a mesa completa
Bebidas no incluidas

50 euros por persona

La sardina ahumada

El taco de salmón

El PaniPuri

Trucha curada con ajo blanco

Zamburiña con mantequilla de miso blanco

Brioche de Steak Tartare

Wontón de Pato Pekín

Los postres

SOLETE
Guía Repsol

Pan artesano y mantequilla al punto de sal 2,5
Todos los precios se encuentras en euros (€)

MENU DEGUSTACIÓN "Cinco Años"

Una pequeña selección del Top 5 de nuestra propuesta

Se sirve a mesa completa
Bebidas no incluidas

35 euros por persona

La sardina ahumada

El taco de salmón

El ceviche de corvina

La cazuela de langostinos

El postre

SOLETE
Guía Repsol

Pan artesano y mantequilla al punto de sal 2,5
Todos los precios se encuentras en euros (€)

BLANCOS

La Poda
Albariño
D.O.Rias Baixas
22

Pulpo
Albariño
D.O. Rías Baixas
20

Pazo de Cilleiro
Albariño
D.O. Rías Baixas
20

Sonrisa de Tares
Godello
D.O. Bierzo
22

La Poda
Godello
D.O. Valdeorras
22

La Poda
Sauvignon Blanc
D.O. Rueda
22

Pago Peñuelas
Verdejo
D.O. Rueda
18

Pansa Blanca
Xarel.lo
D.O. Alella
22

Pardevalles
Albarin
D.O. León
22

Finca Rio Negro
Gewürztraminer.
D.O. Guadalajara
22

875 M
Chardonay
D.O. Rioja
20

Viña Mar
Godello
D.O.Tierra de Cantabria
25

Pan artesano y mantequilla al punto de sal 2,5
Todos los precios se encuentras en euros (€)

TINTOS

Graciante
Graciano
D.O. Rioja
25

875 M
Tempranillo
D.O. Rioja
25

VT. Azpilicueta
Tempranillo
D.O. Rioja
25

La Escucha
Mencía
D.O. Bierzo
25

La Poda
Toro
D.O. Toro
22

Camino a Pardo
Garnacha
D.O. Calatayud
25

Condado de Oriza reserva
Tempranillo
D.O. Ribera de Duero
30

Viña Memorias
Bobal
D.O. Utiel Requena
25

Condado de Oriza Crianza
Tempranillo
D.O. Ribera de Duero
22

Guadianeja
Syrah
D.O. La Mancha
20

Agrícola de Cadalso
Garnacha
D.O. Madrid
20

El Pillo
Toro
D.O. Toro
25

Detrás de Casa
Garnacha Tintorera
D.O. Yecla
25

Carro León
Prieto Picudo
D.O. León
40

Pan artesano y mantequilla al punto de sal 2,5
Todos los precios se encuentras en euros (€)