

ENTRANTES

DEGUSTACIÓN DE ACEITES	5,00€
JAMÓN IBÉRICO cortado a cuchillo	25,00€
QUESOS de aquí y allí <i>Lácteos</i>	21,00€
ENSALADA DE CECINA <i>Frutos secos</i>	18,50€
COGOLLOS A LA BRASA con picaña ahumada y queso feta <i>Lácteos</i>	18,00€
FOIE MICUIT con helado cremoso de orejones y brioche tostado <i>Gluten, huevo, lácteos</i>	25,00€
ENSALADILLA RUSA con mayonesa de bísquet de carabinero y cangrejo frito <i>Crustáceos, huevo</i>	16,50€
TATAKI DE ATÚN sobre emulsión de miso y manzana ácida <i>Pescado, soja</i>	24,00€
PUERROS ASADOS al kamado lacados con su demi-glace sobre salsa holandesa <i>Huevo</i>	17,00€
STEAK TARTAR con patatas paja <i>Huevo, pescado, soja, mostaza, apio, moluscos, sulfitos</i>	22,50€
PULPO al carbón con papa “arrugá” y sus mojos <i>Gluten, moluscos.</i>	18,50€
CORAZONES DE ALCACHOFA confitados, huevo y quisquillas de Motril <i>Crustáceos, huevo.</i>	17,00€

CUCHARA

POCHAS CON ALMEJAS <i>Moluscos, frutos secos</i>	17,00€
GARBANZOS con morro adobado	16,00€

ARROCES

ARROZ CREMOSO al azafrán con chipirón encebollado <i>Crustáceos, huevo, pescado, lácteos, moluscos</i>	20,00€
ARROZ DE MANITAS	22,00€
ARROZ DE VERDURAS	18,00€
ARROZ MELOSO DE GAMBÓN <i>Crustáceos</i>	23,00€

PESCADOS

RODABALLO asado sobre gazpachuelo ibérico con guiso de trompetas de la muerte y ñoquis trufados. <i>Pescado, gluten, huevo</i>	23,00€
SALMONETE al horno sobre mole poblano de espinas, crema agria, esponjas de maíz y encurtidos. <i>Gluten, pescado, huevo, lácteos, frutos secos, sésamo, moluscos</i>	24,00€
BACALAO CONFITADO al jengibre con pilpil de kodium y caviar de algas <i>Pescado</i>	25,00€
SERIOLA marinado en ponzu sobre huancaina e idiazábal y emulsión de chili chipotle <i>Gluten, pescado, crustáceos, soja, lácteos, altramuz, moluscos</i>	22,00€
KOKOTXAS DE BACALAO confitadas con guisantes cocinados en caldo corto, lengua de vaca y butifarra negra. <i>Pescado.</i>	21,00€

CARNES

JARRETE DE CORDERO sobre fritada de calabaza y sus pipas garrapiñadas <i>Frutos secos</i>	22,00€
COCHINILLO CONFITADO en su manteca con agridulce de mango <i>Huevo, lácteos, frutos secos.</i>	23,00€
PRESA IBÉRICA al carbón sobre chutney de tomate y emulsión de chirivía	19,00€
ENTRECOT DE ANGUS con zorongollo y salsa de mostaza <i>Mostaza</i>	25,00€
SOLOMILLO DE TERNERA con espuma de patata trufada <i>Lácteos, frutos secos.</i>	25,00€

POSTRES

PERA LIMONERA <i>Lácteos, huevo</i>	8,00€
CHOCOLATE Y MENTA <i>Lácteos, huevo, gluten, frutos secos</i>	8,00€
PURO Y COPA <i>Gluten, huevo, lácteos, frutos secos</i>	8,00€
PIÑA COLADA <i>Lácteos, frutos secos</i>	8,00€

STARTERS

OIL TASTING	5,00€
IBERIAN HAM cut with knife	25,00€
CHEESES from here and there <i>Lactose</i>	21,00€
CECINA SALAD <i>Nuts</i>	18.50€
GRILLED HEART OF EAT with smoked picanha and feta cheese <i>Lactose</i>	18.00€
FOIE MICUIT with creamy dried apricot ice cream and toasted brioche <i>Gluten, egg, lactose</i>	25.00€
RUSSIAN SALAD with carabinero biscuit mayonnaise and fried crab <i>Crustaceans, egg</i>	16.50€
TUNA TATAKI on miso emulsion and sour apple <i>Fish, soy</i>	24.00€
ROASTED LEEKS lacquered with their demi-glace on hollandaise sauce <i>Egg</i>	17.00€
STEAK TARTAR with straw potatoes <i>Egg, fish, soy, mustard, celery, mollusks, sulfites</i> Grilled	22.50€
OCTOPUS cooked in kamado with "arrugás" potatoes and their mojos <i>Mollusks.</i>	18.50€
CANDIED ARTICHOKE HEARTS, egg and "quisquillas" from Motril <i>Crustaceans, egg.</i>	17.00€

SPOON

POCHAS WITH CLAMS <i>Molluscs, nuts</i>	17.00€
CHICKPEAS with marinated snout	16.00€

RICES

CREAMY RICE with saffron and squid with onion <i>Crustaceans, egg, fish, lactose, molluscs</i>	20.00€
RICE WITH TROTTERS	22.00€
VEGETABLE RICE	18.00€
CREAMY RICE WITH SHRIMP <i>Crustaceans</i>	23.00€

FISHES

ROAST TURBOT on Iberian gazpachuelo with a stew of trumpet mushrooms and truffled gnocchi <i>Fish, gluten, egg.</i>	23.00€
ROAST MUFFIN on poblano mole with fish bones, sour cream, corn sponges and pickles <i>Gluten, fish, egg, lactose, nuts, sesame, molluscs</i>	24,00€
COD candied with ginger, kodium pilpil and seaweed caviar <i>Fish</i>	25,00€
SERIOLA marinated in ponzu with huancaína over idiazábal cheese and chili chipotle emulsion <i>Gluten, fish, crustaceans, soy, lactose, lupine, molluscs</i>	22,00€
COD KOKOTXAS candied with peas cooked in short broth, cow's tongue and black sausage. <i>Fish</i>	21,00€

MEATS

LAMB SHANK on pumpkin fritters and its sugared seeds <i>Nuts</i>	22.00€
SUCKLING PIG candied in its own butter with sweet and sour mango sauce <i>Egg, lactose, nuts.</i>	23.00€
IBERIAN PRESA grilled on tomato chutney and parsnip emulsion	19.00€
ANGUS ENTRECOTT with "zorongollo" and mustard sauce <i>Mustard</i>	25.00€
VEAL SIRLOIN with truffled potato foam <i>Lactose, nuts.</i>	25.00€

DESSERTS

LEMON PEAR <i>Lactose, egg</i>	8.00€
CHOCOLATE AND MINT <i>Lactose, egg, gluten, nuts</i>	8.00€
CIGAR AND GLASS <i>Gluten, egg, lactose, nuts</i>	8.00€
PIÑA COLADA <i>Lactose, nuts</i>	8.00€