

Para Compartir

- **Vieiras del pacifico (Zamburiñas)**   4.00€/ud.
- **BAO de panceta confitada**   6.50€/ud.
- **Taco de pulled pork de costillar a fuego lento**  - 7.50€/ud
- **Chorizo criollo sobre mermelada de vino y salsa mostaza**         (con opción sin gluten y sin lacteos) - 12.00€
- **Gyozas caseras**   - 14.50€
- **Croquetas deconstruidas**    - 12.50€
- **Gambones al ajillo con huevo**     - 17.50€
(trazas de gluten)
- **Huevos rotos con aroma de trufa**    (con opción sin gluten) - 15.00€
- **Torreznos caseros sobre hummus de garbanzo**  - 17.50€
- **Tortilla vaga de patata con gambas cristalinas en tempura**     (con opción sin gluten) - 16.50€
- **Rulo de oreja Siglo XXI**    (trazas de frutos secos) - 12.00€
- **Risotto del bosque**  - 14.50€
- -
- -

De la Huerta

- **Ensaladilla ALILIAN con ventresca de atún**   12.50€
 (opción sin gluten)
- **Ensalada de tomate Cherokee con ventresca de atún** - 15.00€
  (opción sin gluten)
- Burrata cremosa sobre salmorejo y aceite de albahaca**  16.50€
 (opción sin gluten)
- **Corazón de alcachofa confitado**   (opción sin gluten) - 17.00€
 (opción sin gluten)

De la Lonja a Boadilla

- **Tartar de salmón sobre aguacate con marinada japonesa**    (opción sin gluten) - 19.50€
- **Bacalao confitado con espuma de miel de flores** - 22.50€
 
- **Chipirones a la plancha en salsa americana**   - 17.50€
- **Arroz de chipirones y su corona de gambón**    - 22.50€
   (trazas de gluten)
- **Fish and chips de lenguado con mahonesa de wasabi**    - 18.50€
- **Merluza sobre setas estofadas infusionado con pil-pil** - 22.50€
 
- -
- -
- -

De la Finca

- **Steak tartar con crujiente de pan de aceite y extracto de pimentón**     - 21.50€
- **Costillas marinadas y asadas a baja temperatura en salsa** - 19.00€

naranja   

- Carrillera ibérica sobre salsa ligera de curry verde   - 19.00€
-  - Pato laqueado agridulce    - 22.00€
- Hamburguesa de vaca vieja con mermelada de bacon y salsa de encurtidos    (Opción sin gluten)
- Lomo bajo de vaca vieja - 24.50€
- Cachopo asturiano con salsa de pimientos del piquillo    - 24.50€

Postres

- Carpaccio de piña con almíbar de azafrán y helado de yogurt  - 5.50€
- Bomba de chocolate en tres texturas    - 7.50€
- Tarta de queso infusionado con lotus    - 7.50€
- Tarta de la abuela    - 8.50€
- Crema de tiramisú con espuma de chocolate y petachoc    (opción sin gluten)
- Helados o sorbetes variados  - 5.00€

