# TAPAS DE AUTOR

## VERDURA

● **THAILANGUERA** 8
Curry cremoso de miniverduras, coco y cilantro con arroz venere. Toque picante.

○ **PUERROS** 8
Asados con romesco, crema de almendras y tomate asado.

● **BERENJENA ASADA** 9
Glaseada con teriyaki, salsa de algas y cebolla encurtida.

○ **ALCACHOFAS** 7.5
Asadas al calor del josper con romesco, creme fraiche y trufa.

● **LAS GYOZAS** 7.5
Gyozas de setas confitadas con crema de trufa y crujiente de alga Nori.

○ Opción Vegana ● Vegano

## PESCADO

**ZAMBUREIAS** 12
Zamburiñas Gallegas con crema de miso y grosellas.

**O BACALLAO** 10.5
Bacalao a la bilbaína con un guiso de couscous y cremoso de remolacha.

**EL PECADO DE MARC** 8.5
Ceviche de corvina salvaje.

**LINGOTAZO** 8
Lingote de arroz crujiente con tartar de gamba roja sobre batata trufada.

**ARROSIÑO** 9.5
Arroz de gamba roja, vieira marinada al calor del josper y alioli.

**ENSALADILLA POP STAR** 9
Fresca, intensa y acompañada de una gilda cañera, carpaccio de gamba roja y pan fino crujiente.

# RACIONES

**ENSALADA DE BURRATA** 12
Ricos higos, burrata, tomates cherry, aderezada con miel.

○ **ENSALADA DE ESPINACAS** 10
Ensalada de espinacas, aguacate, vinagreta de miso y picada de frutos secos.

○ **PATATÓ BRAVO** 8
Patató mallorquín asado, nuestra salsa picante y un toque ahumado.

**TABLA DE JAMÓN** 16
Jamón de cebo ibérico.

**TABLA DE QUESOS** 14
De tetilla "gallega", Mahonés, Idiazabal, Cabra y queso Azul.

**SAPULPEIRA** 18
Pulpo mallorquín de roca con aceite de pimentón y patata.

## CARNE

**LA MADURITA** 13.5
150g de picaña madurada durante 45 días, con patata y piquillo salteado.

**CARRILLERA AHUMADA** 8.5
Pan de brioche con carrileras de ternera a baja temperatura, burrata ahumada y mahonesa de kimchi.

**STEAK TARTAR** 8
Carne de rubia gallega madurada, aliñada con nuestra salsa especial y acompañada de tostas de semillas.

**SONNY CROCKETT** 2.5
Croqueta casera de jamón ibérico y cecina rebozada en panko crujiente.

**EL CANELÓN** 8.5
Canelón de rabo de toro guisado, parmesano y frutos secos (almendra).

**TACORDERO** 8.5
Tacos de cordero marinado con crema de guacamole y cebolla osmotizada. 2 uds.

**PATACÓN Y CUENTA NUEVA** 8.5
Patacón aliñado con salsa de mostaza y chimichurri, panceta crujiente, manzana asada, pico de gallo y cebolla encurtida.

**WONTONES** 8.5
De pato, manzana asada y teriyaki. 3 uds.

**MENÚ INFANTIL** 10
Canelón de carne gratinado + bebida y postre.

**PAN 2.5 - OLIVAS 2.5 - ALIOLI 2.5 | TRÍO: 6.5**

# CHULETÓN

€ KG **59**

## DE VACA GALLEGA MADURADO 45 DÍAS

Acompañado de pimientos de piquillo y patatas

— Opción sin
Gluten
Huevos
Pescado
Crustáceos
Soja
Sulfitos
Leche
Frutos secos
Sésamo
Moluscos
Vegetariano
Mostaza

Si es alérgico, comuniquelo a los camareros, gracias.