

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 jospier 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

- SONNY CROCKETT**   2.5
Croqueta cremosa de pulpo con crema de queso ahumado.
- ZAMBUREIAS**  12
Zamburiñas Gallegas con crema de miso y grosellas.
- O BACALLAO**  10.5
Bacalao a la bilbaina 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.
- ARROSINO**  9.5
Arroz de gamba roja, vieira marinada al calor del jospier 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 mallorquin 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 mallorquin de roca con aceite de pimentón y patata.

CARNE

- CUESTIÓN DE HUEVOS**   9
Espuma de tortilla de patata con yema curada, chips de yuca y picaña madurada 45 días.
- CARRILLERA AHUMADA**   8.5
Pan de brioche con carrilleras 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.
- CROQUETA**   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**   9
Canelón de carne gratinado + bebida y postre.

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

CHULETÓN

DE VACA GALLEGA MADURADO 45 DÍAS

Acompañado de pimientos de Padrón y patatas



- Opción sin
-  Gluten
-  Huevos
-  Pescado

-  Crustáceos
-  Soja
-  Sulfitos
-  Leche
-  Frutos secos

-  Sésamo
-  Moluscos
-  Vegetariano
-  Mostaza

Si es alérgico, comuníquelo a los camareros, gracias.

€ KG

59