

APERITIVOS

Ostra Gillardeau Al natural o a la brasa (12)	6,5€
Tosta de anguila o sardina Ahumadas y con crema de aguacate (4)	5€
Croqueta de jamon iberico Desde salamanca con ibericos torreón (1,3,7)	3€
Croqueta de ventresca De bacalao el barquero (1,3,4,7)	3€

ENTRADAS A LA BRASA

Vieiras (6uds) Emulsion de aji amarillo, jerez y albahaca (6,12)	16€
Pulpo "a la Gallega" Sobre patata AOVE, pimentón de la vera con toque ahumado (12)	20€
Aguacate y gamba roja Ahumado, con creme fraiche, verduritas y lima (7,2)	17€

ENTRADAS FRESCAS

Melosa ensaladilla rusa Huevas de trucha y anchoas del cantabrico (1,3,4,9)	14€
Ensalada de ventresca de atun Con maiz baby y vinagreta de soja (4,6)	17€
Carpaccio de chuleta Con mostaza, alcaparras y parmesano (7,9)	20€
Ensalada de tomate y Burrata Aliñada con aceite de albahaca, piñones y tapenade (5,7)	20€

CORTES A LA BRASA Y ALGO

MAS

Costilla de Angus A baja temperatura y lacada en la brasa (1,6,7)	32€
Magret de Pato Pure de calabaza, naranja y cantonesa (7)	19€
Entrecot de vaca (Okelan) Raza simmental	28€
Presas ibericas estilo oriental Desde Salamanca con Ibéricos Torreón (1,6)	25€
Salmon soasado Parmentier de patata y vinagreta mirim (4,6,7)	20€
Tataki de Atun rojo (Balfego) Algas y ponzu jerezana (4,6)	25€
Lingote de cordero Deshuesado, con su jugo y paramentier (7)	21€
Carrillera de vaca estofada Con vainilla bourbon y anis estrellado (7,11)	22€

ALGO EXOTICO

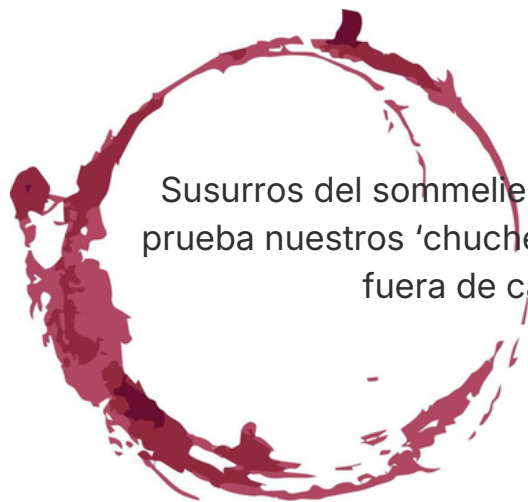
Ravioli crujiente De rabo de vaca, crema de boniato y demi-glacé (1,7)	18€
Puntalette (falso risotto) De calamar, carabinero braseado y alioli (1,2,7,12)	22€
Steak tartar de solomillo. Sobre tuetano a la brasa, mostaza y chips de platano (2,3,4,5,6,9,10)	22€

GUARNICIONES

Pimientos del piquillo de temporada, de Puente la Reina a la brasa	15€
Bowl de patata frita casera	5€

PARA LO QUE SIEMPRE GUARDAMOS SITIO

Coulant de chocolate 75% cacao Con helado de vainilla(3,5,7)	7€
Cremosísima tarta de queso Frutos rojos al pacharán y crumble de almendra (1,3,5,7)	7€
Arroz con leche caramelizado Como la crema catalana (7)	7€
Espuma de yogur griego Con helado de frutos rojos y peta zetas (1,7)	7€
Milhojas de crema pastelera A la vainilla, ganache de toffee y helado de caramelo salado (1,3,7)	8€



Susurros del sommelier: déjate tentar y
prueba nuestros 'chuches', vinos golosos
fuera de carta