

Entrantes



- **Nuestro famoso Pintxo Krusty** _____ **6,00 €**

Sobre nuestra Torta de Aranda una crema de Queso Azul, Chorizo Ibérico y toque de horno, huevo hilado y balsámico de frambuesa.



- **Anchoas del Cantábrico XL (10 Unidades)** _____ **29,00 €**

*Pizarra de Anchoas con laminas de pan tostado en el momento
Y una rica emulsión de tomate con AOVE y sal.*

- **Vieiras con mayokimchi y Lima rallada (6 unidades)** _____ **18,00 €**

*Vieiras cocinadas en cocina, flambeadas con mayokimchi y
en el momento rallamos Lima sobre ellas.*

- **Chorizos del Marques** _____ **14,50 €**

1/2 _____ **8,50 €**

A la reducción de Sidra Rosada espumosa con Tomillo de nuestro Cerro "La Torreta"

- **Queso Gourmet Trufado Italiano** _____ **17,00 €**

1/2 _____ **9,00 €**

Pecorino Moliterno al Tartufo, un Queso elaborado artesanalmente con leche de Oveja, curado durante 12 meses e inyectado Trufa negra italiana reposando durante 6 meses mas para aromatizarlo.





- **Queso Provolone con Boletus** (160 Gr) **18,00 €**
(200 Gr) **21,50 €**

Sobre Barro, Provolone fundido con una base de Carpaccio de tomate confitado con Orégano, Crema de Boletus y Shitake, y terminado con Crocant de Almendra!!!

- **New Provolone Trufado con Frambuesa !!!** (160 Gr) **19,50 €**

Sobre Barro, Provolone fundido con una base de Carpaccio de tomate, Orégano, Aceite de Trufa blanca, Crema de Boletus, nuestro Queso Trufado y Frambuesa Liofilizada (deshidratada)

Nuestras Ensaladas



- **De Perdiz escabechada** 15,50 €

Lechugas Mezclum, con tomate Gourmet, Perdiz escabechada, Cebolla morada encurtida y un rico aliño con Vinagre de vino de nuestras bodegas.

- **De Ventresca de atún** 15,00 €

*Ensalada de Tomates Gourmet con Ventresca de Atún, aliñada
 Con aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha temprana.*

- **De Tomates Ricos !!** 13,00 €

*Tomates Gourmet según mercado, recién cortados al momento
 Con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha temprana.*





Desde Oriente...

- *Tajín de Carrilleras ibéricas*

de Cerdo (2px) (350 gr) _____ 33,00 €

*Carrilleras de Cerdo guisadas con Vino a la Antigua con Hierbabuena,
Con sémola de Cus Cus con mantequilla francesa.*

- *Tajín de Bakalao al Pil Pil (2 px) (300 gr) _____ 35,00 €*

(1 persona) (200 gr) _____ 18,00 €

*Confitado al ajillo a baja temperatura, con aceite de carabinero
y colas de Gambón*





nuestro buey
WAGYU

La carne de Wagyu se identifica por su marmoleado, veteado o infiltración grasa en las fibras musculares, lo que le confiere una textura suave que parece que se funde en los paladares. Su aroma es único y ligeramente dulce, con un sabor intenso y agradable. Por este motivo, es considerada "la mejor carne del mundo".



Hamburguesa de Buey Wagyu (180 gr.) _____ 15,50 €

Sobre pan Brioche de mantequilla, con cebolla a la plancha, lechuga y patatas fritas de El Molar.



• **Steak Tartar de Wagyu _____ 26,00 €**

Con cebolla encurtida picante casera, alcaparrones, sésamo de Wasabi y panecillos tostados.

• **Presalada de Buey Wagyu (300 gr) 2px _____ 41,00 €**

"Textura Solomillo" en plato caliente trinchado a 90 ° con Papas asadas.

• **Picanha de Buey Wagyu (400 gr) 2px _____ 53,00 €**

"Textura Txuletón" en plato caliente trinchado a 45 ° con Papas asadas.



*(Los pesos de los Cortes Nobles son aproximados,
se Cobrara cada pieza al peso)*