



Carta de Comidas

Entrantes...

- Anchoas de Santoña con Mantequilla Ahumada 🍷🍷🐟 4,00 €/ud
- Mazamorra de Anacardos con Cecina y Pasas Maceradas en PX 🍷🍷🍷 14,00 €
- Burrata, Calabacín Encurtido y Albahaca 🍷🍷🍷🌿 14,00 €
- Tomates de la Huerta con Aliño de Ajo Asado y Ventresca de Bonito 🐟🍷🍷 14,00 €
- Tartar de Hongos, Salsa de Trufa y Parmesano 🍷🍷🍷🍷🍷 14,00 €
- Ssam de Pato, Salsa Pekín y Crema Fresca 🍷🌿🍷🍷🍷 16,00 €
- Atún Rojo Mechado sobre Pan de Focaccia 🐟🍷🍷🍷 16,00 €
- Cremoso de Foie mi Cuit, Gelatina de Ron y Manzana Verde 🍷🍷🍷 17,00 €
- Tiradito de Pez Limón con Aliño de Soja y Jengibre 🐟🌿🍷🍷🍷 19,00 €
- Carpaccio de Quisquillas, Huevas de Arenque y Ajo Negro 🐟🐟🍷🍷 20,00 €
- Steak Tartar de Solomillo de Ternera 🍷🍷🐟🍷🍷 21,00 €
- Pan de Masa Madre 🍷 1,2 € Por persona

Principales...

- Alcachofas Confitadas, Yema Curada y Queso de Cabra Semicurado 🍷🥚🌿🍷 17,00 €
- Canelones de Meloso de Ternera y Queso Cheddar Mature 🍷🍷🌿🍷 18,00 €
- Albóndigas de Choco, Panceta Ibérica, Salsa de Almendras y Azafrán 🐟🦑🥚🍷🍷 18,00 €
- Tartar de Atún Rojo, Huevos Fritos y Patatas Paja 🐟🌿🍷🥚 20,00 €
- Bacalao al Horno con Crema de Puerros y Romesco 🐟🌿🍷🍷 20,00 €
- Pulpo Asado con Patata Ahumada y Pimentón de la Vera 🦑🍷 22,00 €
- Vieiras, Crema de Guisantes y Jamón Iberico 🦑🍷🍷 21,00 €
- Pepito Japonés de Solomillo de Ternera 🍷🌿🥚 21,00 €
- Presa Ibérica con Pesto Rojo y Boniato 🍷🍷🍷 22,00 €
- Pluma Ibérica Macerada en Miso y Shitakes 🌿🍷🌿 22,00 €
- Cordero a Baja Temperatura y Ras el Hanout 🍷🍷 22,00 €

Postres...

- Milhojas de Vainilla y Frambuesa 🍷🍷🍷 7 €
- Tiramisú, Bizcocho de Cacao, Café y Mascarpone 🍷🍷🍷 7 €
- Souflé de Chocolate con Helado de Yogur 🍷🍷 7 €
- Sopa de Chocolate Blanco, Helado de Mango y Granizado de Vino Tinto 🍷🍷🍷 7 €