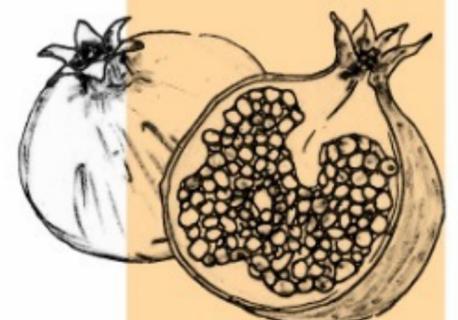
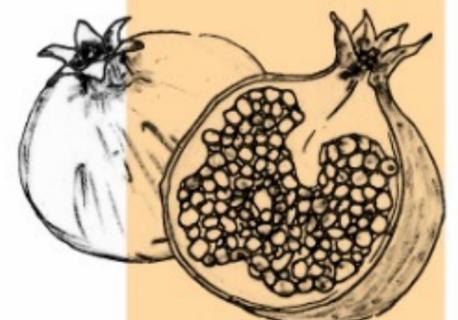


## Aperitivos individuales:

- Tostita de anchoa del Cantábrico 3,5€/ud
- gilda de bacalao de autor con piparras 4€/ud
- ostra de Normandía con salsa nam yim Y huevas de pez volador 4,5€/ud
- mejillón tigre servido en cristal con cremoso de bechamel 5,5€
- croqueta de pollo de campo y huevo duro 2€/ud
- croqueta de jamón y su velo 2ud/3,5€
- huevo a 60 grados, mouselina de patata trufada y setas con fondo de ternera 7€

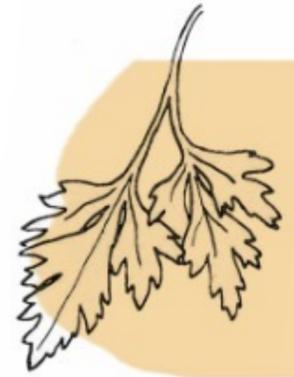


- capirote de langostino 4,5€/ud
- langostino relleno de queso 3,5€/ud
  - saam de lechuga viva y soldadito de pavia con mayonesa chipotle, cebolla roja y cilantro 4,5€/ud
  - saam de cogollo con basmati, dal makhani, aguacate y cilantro 3€/ud
- Dumpling de pato hoisin y boletus con crema de leche, trufa negra y shitake 5,5€/ud
  - ravioli chino de zamburiñas y carabineros con crema de sus cabezas 6,5€/ud
    - corte de berenjena con salsa de miso 3,5€/ud



**-aperitivos a compartir:**

- papada ibérica de guijuelo adobada y curada con piquitos de pan 9€
  - Boquerones en vinagre y al ajillo con sus patatitas 9,5€
  - paté de lechazo churro 8,5€
- rillets de Pato con foie micuit 13,5€
- croquetas de boletus o jamón o cecina o queso idiazabal 6ud/11€
  - cangrejos crujientes 17€
- vieiras laminadas en tempura de cerveza 16€
  - langostinos rellenos de queso 6ud/15€
    - capirotes de langostinos 3ud/12€
  - gyozas de pollo campero 6ud/13€
    - Dumpling de Pato con trufa negra y boletus 4ud/16€
  - minifoccacia de bacalao 8€

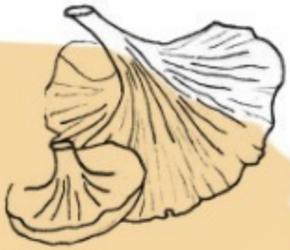


**-entrantes:**

**Raciones 'patí-pamí'**

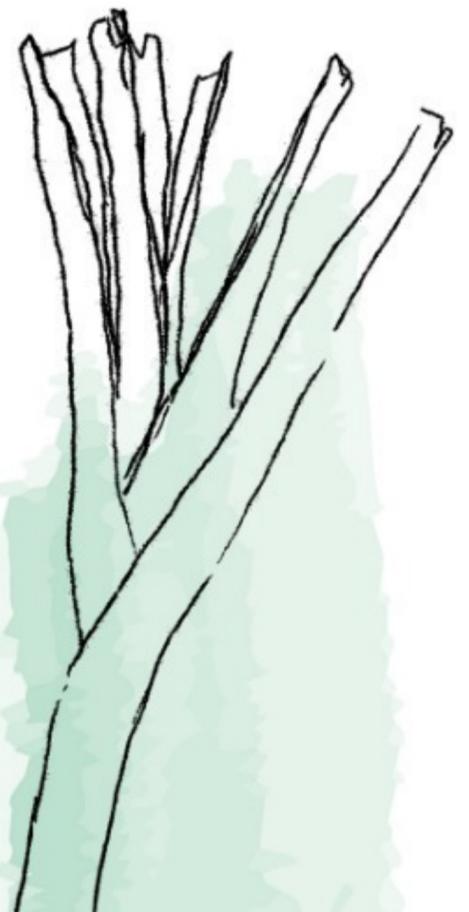
- chips de berenjena con salmorejo cremoso 13,5€
- zarzuela de mejillon de batea gallego (con salsa de necoras, carabinero y mariscos variados)
  - 1/2kg 18€
  - 300gr/13€
- gamba cristal del Mediterráneo frita y con huevo a baja temperatura 16€





## -ensaladas

- ensalada caprese  
con burrata de la puglia  
sal negra, polvo de aceitunas negras  
y crema de trufa negra 18,5€
- ensaladilla rusa tradicional de patata y zanahoria  
- bien cremosa y con mucho huevo 12,5€  
-con gamba cristal frita 15€
- ensaladilla japo-rusa  
con mayonesa de soja y wasabi,  
huevas tobico y brotes de mandarina.  
Gratinada y ahumada 13,5€
- saam de cogollo con arroz basmat  
i y dal makhani 4ud 13€





### **-Bacalao de autor:**

- migas de bacalao (250 gr)
  - en Romana ligera 16€
  - al pilpil 17€
- en Romana ligera y al pilpil 17,5€
- bacalao a bras con 3 huevos camperos 16,5€
- carpacio de bacalao ahumado con pilpil de jalapeños 16€

### **Pasta:**

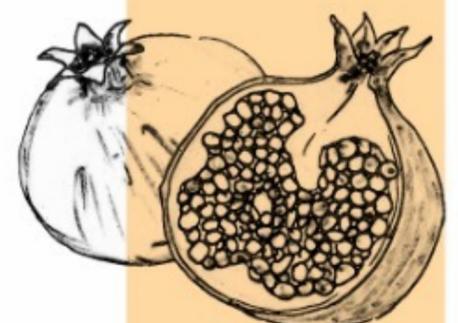
- falso risotto con shitake y crema de trufa negra 13,5€
- lasaña de albóndigas a la napolitana 13€

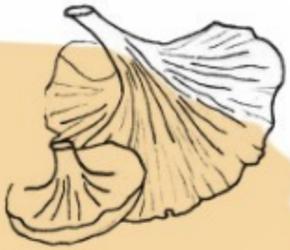
### **huevos:**

- tortilla media vuelta con papada ibérica y piparras 13€

### **pescados y mariscos:**

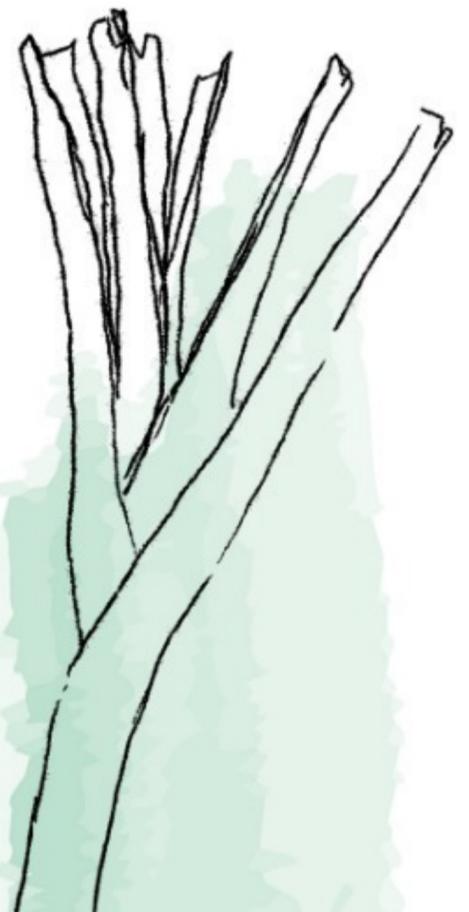
- vieira gallega a la gallega con velo ibérico y su chip 13€/ud
- rodaballo en su piel 26€





### **Vaca/ave/cerdo**

- steak tartar tradicional de rubia gallega sobre tuétano asado 21€
- carpacio de picanha madurada de rubia gallega (Carnicas Iyo) con crema escabechada y parmesano 17€
- tataki de lomo bajo con hierbas provenzales 16€
- txuleta de vaca con patatas 26€
- Albóndigas de pollo de caserio en salsa pepitoria con huevo y almendra marcona 15€
- carrilleras de Cerdo ibérico al ribera del Duero 17€



**-postres:**

•tierra:

crema de mascarpone,  
nata y vainilla,

Helado de straciatella  
y galleta oreo 6,5€

•tarta de queso fluida 6,5€

•tarta tatin manzana 6,5€

•Lemon pie 6€

•coulant de chocolate 6,5€

•tarta de zanahoria tradicional 6,5€

