

MONTADITOS

Mini burger casera. 2,7

Montadito de chorizo y huevo de codorniz. 3

*Tosta de anchoa del cantábrico curada en
mantequilla y pico de gallo. 4,5*

Bollito brioche relleno de carrillera al oporto.7

*Taco casero de costilla ibérica con yogur griego
especiado y tirabeques.7*

*Taco casero de chicharrón, pico de gallo y salsa
de guacamole.7*

CROQUETAS

Melosa de jamón ibérico. 2

Queso de cabra, nueces y cebolla caramelizada. 2

Gamba al ajillo. 2

Espinacas y queso feta. 2



*Consultar al personal de sala sobre alergias alimentarias
reglamento UE 1169/2011*

ENTRANTES

Salmorejo de tomates asados con jamón ibérico y huevo de codorniz. 8,5

Torrezno de Soria con guacamole casero. 10

Tomate aliñado con ventresca de atún confitada en casa. 12

Láminas de tomate, queso feta, aguacate y crujiente de pistácho. 15

Gajos de aguacate en tempura, salmón marinado y salsa kimchee. 15

Huevos rotos con papas y pulpitos al ajillo. 16

Ensaladilla de mar con pulpo, gamba y mahonesa con toque de lima. 16

Casi carpaccio de gambita blanca, ajo asado, jamón ibérico y sriracha. 18

Jamón ibérico, pan cristal y aove. 19

Tabla XL de ibéricos, quesos y encurtidos. 27



*Consultar al personal de sala sobre alergias alimentarias
reglamento UE 1169/2011*

ARROCES

Arroz meloso de presa ibérica. 19

Socarrat de pescaito y gambas. 19

*Arroz de marisco al punto con
toque picante. 19*

MAR

*Tartar de gambón, alga wakame, huevas
de salmón y toque de
lima. 18*

*Carpaccio de pulpo con parmentier
de patata y huevo poché. 18*

*Tataki de salmón sobre ceviche de
mango y cebolla morada. 19*

*Tartar de atún rojo, cebolla morada,
aguacate y yema curada en soja. 20*

*Bacalao confitado sobre arroz negro
y alioli casero. 20*



*Consultar al personal de sala sobre alergias alimentarias
reglamento UE 1169/2011*

TIERRA

*Burguer gourmet:
Deliciosa burguer casera elaborada
con carne de vaca madurada, queso de
cabra a la plancha, cebolla
caramelizada y salsa miel mostaza.
18*

*Entraña de vaca y salsa
chimichurri. 18*

*Tataki de ciervo con mermelada de
naranja agria y cherries
confitados. 18*

*Presa ibérica de bellota con papas
arrugas y mojo picón. 23*

*T-Bonne a la brasa (1kg):
-2 cortes en uno-
Solomillo y lomo bajo unidos por un
hueso en forma de T. 57*

*Chuletón de vaca rubia gallega
a la parrilla (1kg). 69*



*Consultar al personal de sala sobre alergias alimentarias
reglamento UE 1169/2011*



POSTRES

*Tarta de quesos al horno
y fruta de la pasión. 8*

*Volcán de pistacho y helado
de chocolate blanco. 8*

*Copa de choco gofre
y diferentes chocolates. 8*

*Panacota de coco, helado de vainilla
y licor de café templado. 8*

*Sorbete de mango, sirope de frutas
del bosque y menta. 6*



*Consultar al personal de sala sobre alergias alimentarias
reglamento UE 1169/2011*