



Carta de Comidas

Entrantes...

- Anchoas con Mantequilla ahumada y pan Brioche (mín. 2 uds.)     4,00 €/ud
- Burrata, calabacín encurtido y albahaca     14,00 €
- Tomate Marazul, Aguacate, Mojama y Nieve de queso    14,00 €
- Ssam de Pato, salsa Pekín y Crema fresca     16,00 €
- Atún rojo Mechado sobre pan de Focaccia    16,00 €
- Cremoso de Foie, gelatina de Ron y Manzana verde    17,00 €
- Carpaccio de Presa ibérica, aliño de Mostaza y Alcaparras      18,00 €
- 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 por persona  1,00 €

Principales...

- Alcachofas confitadas, Yema curada y queso de cabra Las RRR     17,00 €
- Canelones de meloso de ternera y queso cheddar mature     18,00 €
- Boletus con toffe de cacahuete y parmesano    16,00 €
- Albóndigas de choco, Panceta ibérica, Salsa de almendra y Azafrán      18,00 €
- Bacalao al horno, Romescu de Algas y Gazpachuelo     20,00 €
- Tartar de Atún rojo, Huevos fritos y Patatas paja     20,00 €
- Vieiras, crema de Guisantes y Jamón ibérico    21,00 €
- Pulpo asado con Huancaína peruana de Ají amarillo    22,00 €
- 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 €

Postres...

- Milhojas de Vainilla y Frambuesa 🍷🍷🍷 6,50 €
- Tiramisú, Bizcocho de Cacao, Café y Mascarpone 🍷🍷🍷 6,50 €
- Souflé de Chocolate con helado de Yogur 🍷🍷 6,50 €
- Sopa de Chocolate Blanco, Mango y Granizado de Vino Tinto 🍷🍷🍷 6,50 €