

Cocina creativa

.CARTA.

Menu

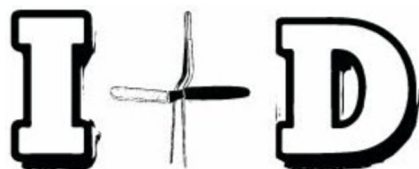
ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE CON MIEL Y MOSTAZA. 9€
CRISPY CHICKEN SALAD WITH HONEY AND MUSTARD.

ENSALADA DE SALMÓN Y QUESO FETA. 9€
SALMON AND FETA CHEESE SALAD.

CROQUETAS DE ALMOGROTE CON CARAMELO DE RON 7,50€
CANARIO.
ALMOGROTE CROQUETTES WITH CANARY RUM CANDY.

CROQUETAS DE TRUFA CON CEBOLLA CARAMELIZADA EN 7,50€
VINO TINTO.
TRUFFLE CROQUETS WITH CARAMELIZED ONION IN RED WINE.

CARPACCIO DE SOLOMILLO CON RÚCULA Y PARMESANO ALIÑADO 10€
CON VINAGRE BALSAMICO Y ACEITE DE TRUFA.
SIRLON ROCKET WHITH RUCULA AND PARMESAN SEASONED
WITH BALSAMIC VINEGAR AND TRUFFLE OIL.



Cocina creativa

**VERDURAS EN TEMPURA VULCANIZADA EN TINTA
DE CHIPIRON CON EMULSIÓN DE WASABI.**

11€

VEGETABLES IN VULCANIZED TEMPURA IN CHIPIRON INK
WITH WASABI EMULSION.

RISOTTO DE HONGOS Y TRUFA.

17€

MUSHROOMS AND TRUFFLE RISOTTO.

**HAMBURGUESA DE BLCK ANGUS 200GR CON QUESO SEMICURADO, RUCULA,
TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MAYONESA DE TRUFA.**

13€

BLACK ANGUS HAMBURGUER 200GR WITH SEMI-CURED CHEESE, RUCULA, TOMATO,
CARAMELIZED ONION AND TRUFFLE MAYONNAISE.

**SOLOMILLO DE VACA CON VICHYSSEOISE EN NIEBLA
DE TOMILLO.**

23€

BEEF SIRLOIN WHITH BICHYSSEOISE IN THYME MIST.

LUBINA A LA BILBAINA CON HUERTO DE VERDURAS.

18€

SEA BASS BILBAO STYLE WITH VEGETABLE GARDEN.

TIRADITO MEXICANO DE LUBINA.

MEXICAN SEA BASS TIRADITO.