

PARA COMPARTIR

TATAKI DE ATÚN ROJO CON ALGA GUAKAME,PELO DE CHILY Y ESPUMA AMERICANA17.00€



TARTAR DE ATÚN ROJO MARINADO JAPONES Y DADITOS DE PITAYA Y HOJAS DE KATSUOBUSHI 17.00€



CHANQUETES CON HUEVO CRUJIENTE DE JAMÓN Y SALTEADO DE TRIGUEROS CON CALABACÍN14.00€



ESPÁRRAGOS A LA BRASA,FRUTOS SECOS Y ESPUMA DE IDIAZABAL9.50€



ZAMBURIÑAS Y ESPUMA DE TONKATSU3.00 €



PULPO A LA GALLEGA CON PATATA CONFITADA AL ROMERO, ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA, CREMA DE SOJA Y ALI-OLI19.00€



CARPACCIO DE LOMO DE CIERVO,VINAGRETA DE PIÑONES TOSTADOS,ALMENDRAS GARRAPIÑADAS Y PARMESANO15.00€



COCOCHAS AL PIL PIL,CON JULIANA DE PUERROS15.00€



CREP DE BOLETUS CON CREMA DE FOIE Y REDUCCIÓN DE MOSCATEL3.50€



PAN BAO DE POLLO,CON VERDURAS SALTEADAS Y SALSA KINCHY4.00€



PARA COMPARTIR

CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA CON ESPUMA DE GAMBAS  24.00€

PAN BAO DE CARRILLERA, CON CEBOLLA CONFITADA Y DEMIGLAS4.00€

CILINDRO DE FOIE ENVUELTO EN FRUTOS SECOS CON MERMELADA DE PIMIENTO ROJO Y CREMA DE QUESO  13.00€

GAMBA ROJA A LA PLANCHA 19.00€

TAPA DE SOLOMILLO CON FOIE ,CRUJIENTE DE JAMÓN Y CEBOLLA CONFITADA   4.00€

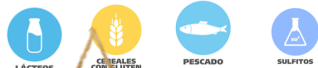
JAMÓN DE CEBO DE CAMPO.....12.00€

TAPA DE SECRETO CON CAMEMBERT  3.50€

TABLA DE QUESOS DEL PAÍS 15.00€

HOJALDRE DE QUESO DE CABRA CON MERMELADA DE ARANDANOS, REDUCCIÓN DE MOSCATEL Y PASAS DE CORINTO   10.00€

CREP DE BACALAO CON CREMA DE PUERROS Y REDUCCIÓN DE P.X3.50€



M-lía 

ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATE CONFITADO, CON BONITO SALADO Y ESPÁRRAGOS BLANCOS

12.00€



PESCADO



SULFITOS



SESAMO

ENSALADA DE BURRATA, CARPACCIO DE TOMATE ECOLÓGICO, PARMESANO, PERLAS DE AVELLANA, RÚCULA Y CRUJIENTE DE BRIOCHE

10.00€



LÁCTEOS



CEREALES CON GLUTEN



FRUTOS SECOS

CANELÓN FRÍO DE CALABACÍN RELLENO DE RICOTTA AI MENDRAS CARAMELIZADAS, OLIVAS KALAMATA, DADITOS DE MANGO

10.00€



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



CEREALES CON GLUTEN



SESAMO

ARROCES

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE (1/2 BOGAVANTE POR PERSONA)

22.00 €



SULFITOS



CRUSTÁCEOS / MARISCO



MOLUSCOS



PESCADO

ARROZ A BANDA CON SEPIA, GAMBITAS Y ALI-OLI

13.00€



CRUSTÁCEOS / MARISCO



MOLUSCOS



PESCADO

ARROZ CON COSTILLEJAS Y VERDURA DE TEMPORADA

14.00€

OTROS ARROCES POR ENCARGO



CARNES

MAGRET DE PATO MARINADO EN ESPECIAS Y PARMENTIER DE PATATA TRUFADA Y CONFITADO DE CASTAÑAS16.00€



ENTRECOT DE LOMO BAJO A LA BRASA.....24.00€

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA.....25.00€

PICAÑA DE TERNERA CON SALSA TAILANDESA Y AJÍ VERDE20.00€



CHULETON DE TERNERA A LA BRASA47.00€

PALETILLA DE CABRITO CONFITADA A BAJA TEMPERATURA, EN SU JUGO26.00€

CHULETILLAS DE CABRITO LECHAL FRITAS CON AJETES.....17.00€

SECRETO IBERICO CON GUIISO DE PIÑA.....19.00€

RABO DE TORO ,CON PARMENTIER DE PATATA.....16.00€

LOS PLATOS IRAN ACOMPAÑADOS DE SU GUARNICIÓN

SALSAS ADICIONALES (PIMIENTA,ROQUEFORT,DÁTILES...).....2.50€

M-lía 

PESCADOS

BACALAO GRATINADO AL HORNO CON ALI-OLI Y PIL-PIL DE PIMIENTO ROJO



PESCADO



HUEVO



LÁCTEOS

.....16.00€

SUPREMA DE CORVINA A LA BRASA



PESCADO

.....24.00€

LOMO DE RODABALLO A LA PLANCHA



PESCADO

.....21.00€

LUBINA A LA SAL, PARA 2 PAX.



PESCADO

.....42.00€

LOS PLATOS IRAN ACOMPAÑADOS DE SU GUARNICIÓN

M-lía 

POSTRES

CREMOSO DE CHOCOLATE CON ACEITE DE OLIVA,PAN ,SAL DE ESCAMAS Y FRAMBUESAS LIOFILIZADAS.....6.00€



TORRIJA CON ESPUMA DE TURRÓN Y ARROZ INFLADO.....6.00€



TARTA DE QUESO CON FRAMBUESAS EN AZÚCAR Y ROCA DE CHOCOLATE.....6.00€



FRUTAS IMPREGNADAS EN AGUA DE ROSAS Y MENTA.....6.00€

BROWNIE DE CHOCOLATE Y COULIE DE CARAMELO Y QUENELLE DE HELADO DE VAINILLA.....6.00 €

