



Carta de primavera



Pequeños bocados

CROQUETA DE JAMÓN

1,40



CROQUETA DE PULPO

CON MAYONESESA DE PIMENTÓN

1,80



YAKITORI DE POLLO A BAJA TEMPERATURA

CON SALSA SATAY

2,80



BRIOCHE DE COSTILLA

CON SALSA YAKINIKU MAYO ENCURTIDOS,
ANACARDOS Y SICHIMI

4,50



Taquería

TACO DE AGUJA BRASEADA ,

PICO DE GALLO, MAYO CHIPOTLE (2 UNIDADES)

7



TACO DE POLLO CON MOLE POBLANO,

QUESO FRESCO, CEBOLLA ENCURTIDA (2 UNIDADES)

7



Para compartir



ENSALADILLA RUSA

CON GAMBAS

14/8



HUEVOS ROTOS

CON CIGALA, JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA

16



RABAS DE CALAMAR FRITO

CON ALIOLI DE LIMA

12



PATATAS

CON ALIOLI Y ACEITE PICANTE

6,50



ENSALADA DE COGOLLOS A LA BRASA,

SARDINA AHUMADA, STRACCIATELLA ZUCA Y ROMESCU

11



RAVIOLIS DE CARRILLERA

CON ESPUMA DE PARMESANO

16



ALCACHOFAS CONFITADAS Y FRITAS

PARMENTIER TRUFADO, YEMA CURADA,
MORCILLA Y PAPADA IBÉRICA

13



CARPACCIO DE SOLOMILLO TRUFADO,

CAVIARIOLI, CREMOSO DE PARMESANO, ALCAPARRAS

19



Plato fuerte

CARNE

STEAK TARTAR TXOGITXU

CON CRUJIENTE DE YEMA, PAN SOPLADO Y RABANITOS 19



PLUMA IBÉRICA

CON MOJO PICÓN , PIMIENTOS DE PADRÓN Y PATATAS 18



HAMBURGUESA TXULETA

CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA FRITA , SAN SIMÓN AHUMADO Y MAYO BURGUER. 15



SOLOMILLO TXOGITXU CON SALSA DE BOLETUS,

JUGO DE CARNE Y ÑOQUIS DE PATATA 24



T -BONE

CON GUARNICIÓN PIMIENTOS DE PIQUILLO CARAMELIZADOS 55

FALSO RISSOTTO DE SETAS Y SECRETO IBÉRICO

PASTA PUNTALETTE, SETAS SHIMEJI Y SECRETO A LA BRASA 17



PESCADO

LUBINA AQUANARIA A LA BRASA

CON CREMA DE COLIFLOR ASADA, PISTO Y KALE FRITO 18



TATAKI DE ATÚN ROJO BALFEGO, AJOBLANCO DE

CACAHUETE, CHERRYS SEMIASADOS, ACEITE DE ALBAHACA 20



PATA DE PULPO A LA BRASA

CON APIONABO Y PESTO ROJO, CRUJIENTE DE TINTA 22



CHIPIRONES ENCEBOLLADOS,

CON PATATAS PANADERA Y ALIOLI DE SU TINTA 14



Un poco de dulce

TARTA DE QUESO



6,50

CHOCOLATE EN TEXTURAS



6,50

MILHOJA CON CREMA DE VAINILLA Y GANACHE DE NUTELLA



7

TORRIJA CARAMELIZADA, CREMA PASTELERA Y CARDAMOMO



6,50



Gluten



Frutos de cáscara



Crustáceos



Apio



Huevo



Mostaza



Pescado



Granos de sésamo



Soja



Dióxido de azufre y sulfitos



Lácteos



Moluscos

PRECIOS IVA INCLUIDO
SUPLEMENTO DE TERRAZA 0,30 € / 0,50 €
DESCORCHE 8 € / BOTELLA
SERVICIO TARTA DE CUMPLEAÑOS 2 € / PAX

Perá
Limónera
DREAMING

