

Entrantes



Caldo y apionabo 10€

Caldo de verdura, apionabo, hinojo y berenjena asada

Castellana 11€

Crema castellana, jamón y ajo tostado

Huevos, patatas y jamón de bellota 12€

Huevos rotos de corral, jamón ibérico de bellota y patata

Croquetas 12€

Croquetas de jamón de bellota y calabaza con crema de manzana asada, boletus y ali oli

Berenjena y quinoa 13€

Berenjena y quinoa con tomate seco, albahaca, frutos secos y agave

Ramen, setas y verdura 13€

Ramen, setas, leche de coco, sésamo, verduras, semillas y frutos secos

Preso ibérica marinada 14€

Preso ibérica, trufa, tamari y jengibre

Pintada, cítricos y té de champiñón 14€

Ensalada de brotes, pintada, burrata, pomelo, miel, té de champiñones, pimienta rosa y miso de guisantes

Pimiento, anchoa y queso 13€

Ensalada de pimiento asado, anchoa ahumada y Torta del Casar

Pescados

Salmón, guisantes y jengibre 19€

Salmón, crema de guisante, jengibre, nueces y cítricos

Pulpo y ajo negro 21€

Pulpo, ajo negro, anacardos, nabo y almendras

Chicharro 19€

Chicharro a la parrilla, verduritas y cítricos

Carnes

Pluma, boniato y zarzamora 18€

Pluma, boniato, maíz, zarzamora y sésamo blanco

Rabo de toro 19€

Rabo de toro, crema de queso y coliflor

Carrillera 18€

Carrillera de ibérico, crema de col y patata confitada

Magret, almendras y cereza 19€

Magret de pato, sésamo, kale, miel, yuzu, judía, almendras y anís

Cordero y lavanda 21€

Cordero lechal, lavanda y patatas rotas

Chuletón de 1kg 36€

Chuletón, ajo, cebolla y pimientos

Cochinillo asado (por encargo) 21€



Postres

Brownie 7€

Brownie de chocolate, crema inglesa, curry, nueces y vainilla

Tarta de queso 7€

Tarta de queso y sorbete de mora

Coco, yuzu y mango 6€

Espojoso de coco, chocolate blanco, mango y yuzu

Helado, galleta y caramelo 6€

Helado de vainilla, chocolate, galletas, bizcocho y caramelo

Postre vegano 7€

MENÚ DEGUSTACIÓN (mesa completa) 45€

Bebida no incluida

Pan y aperitivo 1,50€

10% IVA incluido