

Entrantes



Caldo y apionabo 11€

Caldo de apionabo y berenjena asada

Crema castellana 12€

Crema castellana, yema curada, brioche y kataifi

Huevos, jamón ibérico y patatas 14€

Huevos de corral, jamón ibérico de bellota y patata

Croquetas 13€

Croquetas de jamón ibérico y calabaza, manzana asada, boletus y ajo

Berenjena y quinoa 13€

Timbal de berenjena y quinoa, frutos secos y agave

Setas, verdura y ramen 17€

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

Presa ibérica marinada 17€

Presa ibérica, trufa, tamari y jengibre

Pintada, cítricos y té de champiñón 16€

Ensalada de pintada, burrata, pomelo, miel, té de champiñones, almendra y miso de guisantes

Pimiento, anchoa y queso 15€

Ensalada de pimiento asado, anchoa y Torta del Casar

Pescados

Salmón, guisantes y jengibre 21€

Salmón, guisantes, jengibre, nueces y cítricos

Pulpo y ajo negro 23€

Pulpo, ajo negro, anacardo, nabo y almendras

Chicharro 21€

Chicharro a la parrilla, verduritas y cítricos

Carnes



Pluma, boniato y zarzamora 19€

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 22€

Cordero lechal, lechuga, nabo, lavanda, ajo y patatas

Chuletón de 1kg 42€

Chuletón, ajo, cebolla y pimientos

Cochinillo asado (por encargo) 23€

Postres

Brownie 8€

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

Tarta de queso, mora y pistacho 8€

Tarta de queso, pistacho, chocolate blanco y mora

Coco, yuzu y mango 8€

Espanjoso de coco, chocolate blanco, mango y yuzu

Helado, galleta y caramelo 6€

Helado de vainilla, chocolate, galletas, bizcocho y caramelo

Fondant de chocolate 7€

fondant de chocolate, vainilla y chaufa

Postre vegano 7€

MENÚ DEGUSTACIÓN (mesa completa) 45€

Bebida no incluida

Pan y aperitivo 1,50€

10% IVA incluido