

# Entrantes



## *Salmorejo 11€*

Tomate, AOVE y jamón ibérico.

## *Crema de melón y pistacho 12€*

## *Huevos, patatas y jamón de bellota 15€*

Huevos rotos de corral, jamón ibérico de bellota y patata

## *Croquetas 14€*

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

## *Berenjena y quinoa 15€*

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

## *Ramen, setas y verdura 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 17€*

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

## *Mejillones, escabeche y jengibre 18€*

Ensalada de brotes, mejillones, nuez de macadamia, manzana, pera y aguacate

# Pescados

## *Salmones 23€*

Tartar de salmones y encurtidos

## *Pulpo y ajo negro 24€*

Pulpo, ajo negro, boniato y gorgonzola

## *Gallo 22€*

Gallo a la parrilla, verduritas y cítricos

## Carnes

*Pluma, boniato y zarzamora 19€*

*Pluma, boniato, maíz, zarzamora y sésamo blanco*

*Rabo de toro 21€*

*Rabo de toro, crema de queso y coliflor*

*Carrillera 19€*

*Carrillera de ibérico y puré de chirivía trufada, esparrago blanco y foie*

*Magret 19€*

*Magret de pato a la parrilla y mango*

*Cordero y lavanda 24€*

*Cordero lechal, lavanda y patatas rotas*

*Chuletón de 1kg 43€*

*Cochinillo asado (por encargo) 23€*

## 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€*

*Espanjoso 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*

