

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 de 1 Kg 32€

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 8€

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

Tarta de queso 8€

Tarta de queso y sorbete de 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

Postre vegano 7€

MENÚ DEGUSTACIÓN (mesa completa) 45€

Bebida no incluida

Pan y aperitivo 1,50€

10% IVA incluido

