

ENTRANTES

Sopa castellana Ajo, jamón, pan y pimentón	15€
Puerros almendrados Puerro, almendra, cebollas y tomates asados	16€
Huevos, patatas y jamón de bellota Huevos rotos de corral, jamón ibérico de bellota y patata	15€
Croquetas Rabo de toro, crema de queso y ali oli de coliflor	14€
Berenjena y quinoa Berenjena y quinoa con tomate seco, albahaca, frutos secos y agave	15€
Ramen, setas y verdura Ramen, setas, leche de coco, sésamo, verduras, semillas y frutos secos	18€
Presas ibéricas marinadas Tartar de presas ibéricas, trufa, tamari y jengibre	17€
Caldo y repollo asado Castañas escabechadas, verduras asadas y repollo	16€
Pintada, cítricos y miso de guisante Ensalada de brotes, pintada, burrata, pomelo, miel, té, pimienta rosa y miso de guisante	18€

PESCADOS

Rodaballo Rodaballo y Txakoli	25€
Bacalao Escalibada y crema de mantequilla y castaña	24€
Gallo Gallo a la parrilla, verduritas y cítricos	38€

CARNES

Pluma, boniato y zarzamora

Pluma, boniato, maíz, zarzamora y sésamo blanco

19€

Molleja de ternera

A la parrilla

18€

Carrillera de jabalí

Piparras y vichyssoise de bellota

19€

Panceta ibérica

Alcachofas confitadas, encurtidos y chile

18€

Cordero y lavanda

Cordero lechal

25€

Chuletón de 1kg

Milhojas de patata

43€

POSTRES

Brownie

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

8€

Tarta de queso

4 quesos

8€

Coco, yuzu y mango

Espanjoso de coco, chocolate blanco, mango y yuzu

8€

Manzana asada con crème brûlée y helado de castaña

8€

Postre vegano

7€

MENÚ DEGUSTACIÓN (Mesa completa)

Bebida no incluida

45€/pax