

SNACKS

CESTA DE PAN	4
Selección de panes ecológicos de masa madre y picos andaluces	
BERENJENAS FRITAS	8
Con miel de caña y emulsión de tomate	
GUACAMOLE CASERO CON TORTILLAS DE MAIZ	11
Cebolla roja, granada y cilantro con totopos picantes	
BRAVAS PALOCORTADO	10
Patatas hojaldradas, salsa brava casera y alioli	

EMBUTIDOS Y QUESOS DE NUESTRO COLMADO

JAMÓN IBÉRICO	28
de bellota	
LOMITO DE PRESA IBÉRICA	18
de bellota	
CECINA	22
de vaca vieja selección especial	
SELECCIÓN DE QUESOS	24
artesanos con sus guarniciones	

ENTRANTES PARA COMPARTIR

ENSALADILLA RUSA	12
Bonito del Norte, huevas de arenque y AOVE Picual	
SALMOREJO TRADICIONAL	13
Con jamón ibérico, jengibre y regañá esférica	
ENSALADA DE CALABACÍN CON APIOBOLA	14
Rabanitos, calabaza y vinagreta de mango	
PUERRO CONFITADO A LA PARRILLA	16
Romesco de kimchi, stracciatella, panceta y avellanas	
BABA GANOUSH	10
CON PAN DE PITA A LA PARRILLA	
Yogurt, pipas garrapiñadas y smoky Pepeoil®	
SARDINAS MACERADAS	15
En soja balsámica sobre lámina de pan crujiente, tomatitos estofados y sésamo	

ATÚN PICANTE CON HUEVO FRITO	20
Crudo y aliñado, ligeramente picante con huevo de corral frito	
GYOZAS DE COCHINILLO	16
Con puré de zanahorias acevichadas y salsa unagi	
HUEVOS ROTOS CON PULPO	19
Yuca frita, lomito ibérico y mayonesa de humo	
ALITAS DE POLLO FRITAS	10
Estilo coreano cebolleta y sésamo	
CALAMARES FRITOS	17
Salsa tártara y polvo de algas	

RAW BAR

OSTRAS

Servidas con vinagre de chalotas y Pepebasco®

CADORET	5
Unidad	
½ docena	28
TIRADITO DE LUBINA	17
Ajoblanco, uvas, apio y almendras	
SASHIMI DE ATÚN ROJO	16
Escabeche emulsionado de bonito, aceite de ajillo y tobiko de yuzu	
TIRADITO DE TORO	19
Aliño de yuzu y mostaza, trufa, cebollino y wasabi	
CEVICHE DE PESCA DEL DIA	16
Leche de tigre de cereza, boniato y maíz frito	
CEVICHE DE SALMON	16
Macadamias, choclo, leche de tigre nikkei	
TATAKI DE VACA VIEJA	12
Con pimientos escalibados, soja y sésamo	

ARROZ Y PASTA

(Los arroces serán tamaño único para compartir 2 personas)

ARROZ SECO DE PATO	34
Muslo de pato asado y alioli de ají amarillo y naranja	
ARROZ SECO DE PESCADOS Y AZAFRÁN	38
Con gambitas y ali oli tradicional	
FIDEUÁ NEGRA	32
Con calamares, langostinos y ali oli tradicional	

PESCADO

ROPA VIEJA DE CALAMARES	27
Patatas fritas y pimientos de padrón	
LUBINA ASADA	30
Tomate Concasse, endivias y vinagreta de limón y nueces	
PESCADO DEL DÍA	28
Salsa de curry verde y vermú con zanahorias asadas	

PESCADOS Y MARISCOS DE LA VITRINA

Hervidos, plancha, brasa, espalda... Según lo que nos de la mar cada día

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

CARNES A LA BRASA

RIBEYE	56
De vaca vieja madurada (40 días)	
ENTRECOT DE VACA MADURADA	38
Lomo bajo sin hueso	
SOLOMILLO DE VACA	35
Con escalope de foie a la parrilla y salsa de hierbas	
SECRETO IBÉRICO	24
Macerado en miso	
POLLO COQUELET	26
A la brasa con verduras, paté de sus higaditos y jugo de trufa	
BURGER BULL DE RABO DE VACA	10
Pan brioche, mahonesa de su jugo, queso havarti y rúcula	

GUARNICIONES

ENSALADA VERDE	4
VERDURITAS SALTEADAS	8
PATATAS FRITAS TRIPLE COCCIÓN	5

POSTRES

TARTA DE ZANAHORIA	8
Crema de zanahoria especiada, frosting cítrico y helado de vainilla	
NATILLA DE QUESO AZUL	9
Almendra, frutos rojos, ron	
COULANT DE CHOCOLATE	9
Praliné de pecán, naranja y helado de pistacho	
“CARBONARA”	9
Yema, bacon, queso y pasta crujiente	