

Entrantes o para Compartir

CHIPS DE POLENTA Grand Roux – 6€

Hummus de maíz

CROQUETA DE JAMÓN - 12€

Salsa andaluza

ANCHOAS DE GETARIA - 14€

Limón confitado, Mantequilla de algas

FOIE GRAS CASERO SEMICOCIDO - 17€

Mermelada de pimiento vegetariano

TRUCHA AHUMADA DE BANKA – 15€

Burrata, aceite de tagete

PLATO DE JAMÓN CEBO EXTRA - 19€

OSTRAS BLOODY MARY (x3) - 12€

Espuma de Bloody Mary, Crema de Isigny

TOMATE ASADO - 14€

Manita de cerdo empanada, Mermelada de tomate, Salsa de pimienta

REPOLLO – 14€

Prensado de repollo y pera gratinada con miso, infusión de combava, velouté de alcaparra ahumada

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA - 19€

Mayonesa de cabeza, Crema de miel y wasabi, Rábano, Cítricos

TÁRTARO DE ATÚN – 18€

Agua chile de piña, cebolla asada, ensalada de puerro con gochujang

Platos Principales

RAVIOLI AGNOLOTTI – 25€

Relleno de queso Saint-Marcellin, semillas de calabaza, jugo de butternut montado con mantequilla, setas porcini

BROCHETA DE CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO - 25€

Pimiento vegetariano, Cebolleta, Salsa Teriyaki, Polenta Grand Roux, Vinagreta de tomate

RAPE A LA PARRILLA – 26€

Jugo de bullabesa, lentejas-chistorra-mejillones, emulsión marinera al curry verde

CHUCK FLAP DE GALICIA (Entrecot marmoleado 180g) - 36€

Churros de patata, Champiñones al perejil

GUARNICIONES

Patatas - 4€

Ensalada mixta - 4€

Postres

TABLA DE QUESOS DE AQUÍ Y DE ALLÁ - 18€ / 10€ por persona

Condimentos de temporada

CHEESECAKE VASCO - 10€

Haba tonka, Mermelada de kumquat

HIGO – 11€

Ganache montada de grano de café, higo asado con Guinness, sorbete de melón

CHOCOLATE - 11€

Mousse caliente de chocolate, Sorbete de cacao, Reducción balsámica, Flor de sal,
Crujiente de praliné, Albaricoque seco

HELADOS Y SORBETES CASEROS (3.5€por bola)

PARA LOS PEQUEÑOS GOURMETS - 13€

No dude en solicitar el menú infantil. Estaremos encantados de presentarle las opciones propuestas por el chef. Incluye sirope y una bola de helado.