

MENÚ

PARA EMPEZAR TO START

Pan con ali oli y aceitunas	4
Jamón serrano cebo ibérico Iberian ham with bread and tomato	29
Croquetas de jamón caseras (por unidad) Homemade ham croquettes	3
Flor de alcachofas con chimichurri o virutas de jamón ibérico Artichoke hearts with chimichurri or shavings of Iberian ham	17
Tartar de atún rojo con ensalada de wakame y mayo wasabi Tuna tartar with wakame salad and wasabi mayonnaise	18
Carpaccio de wagyü trufado con alcaparras crujientes, rúcula, lascas de parmesano y tomates secos Wagyü carpaccio with truffles, crispy capers, rocket, shavings of Parmesan and sun-dried tomatoes	19

ENSALADAS SALADS

Ensalada de ventresca, tomate y cebolla morada Salad with tuna belly, tomato and red onion	16
Ensalada de patata y col a la siracha y caballa en escabeche Potato and cabbage salad with Sriracha and marinated mackerel	18
Ensalada de queso de cabra y aguacate con vinagreta de dátiles balsámico Goat's cheese and bacon salad with a balsamic date vinaigrette	17

PASTAS

Ravioli de ricotta y espinacas con salsa de nueces Ricotta and spinach ravioli with walnut sauce	17
Linguini con fruto de mar Linguine with seafood	22

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y glúten, para más información, preguntar a nuestro personal.

CARNES

MEAT

Pechuga de pollo a baja temperatura con guarnición de patata Slow-cooked chicken breast with a potato side dish	23
Lomo bajo de ternera a la parrilla Grilled Beef Sirloin, Tagliata-style	32
Secreto a la parrilla con chimichurri casero y patata roja a la sal Grilled secret with homemade chimichurri and salt-baked red potatoes	26

PESCADO

FISH

Calamar nacional con sobrasada y polenta crujiente Local squid with sobrasada and crispy polenta	21
Suprema de corvina al miso blanco y verduras al wok Sea bass supreme with white miso and wok vegetables	25
Papillote de salmón y verduras a la mostaza antigua con guarnición de patata Salmon and vegetables en papillote with old-fashioned mustard, served with potatoes	25

PEQUEÑOS PLACERES

LITTLE PLEASURES

Tarta de queso y pistacho Pistachio cheesecake	9
Tiramisú casero Homemade tiramisú	8
Pannacota de mango y crema de arroz con leche Mango panna cotta with rice pudding	7
Brownie casero con bola de helado de vainilla Homemade brownie with a scoop of vanilla ice cream	8
Lingote semifro de caramelo salado moscovita Moscovita salted caramel semi-frozen bar	9

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y glúten, para más información, preguntar a nuestro personal.