

## SERVICIO DE PAN

<i>Pan de masa madre, pan de Centeno con semillas de amapolas y mantequilla artesana (7,9)</i>	<b>3,50€ p.p</b>
<i>Reposición de pan (7,9)</i>	<b>1,50€</b>

## ENTRANTES FRÍOS

<i>Ensalada de perdiz escabechada (1,7,8,10,12)</i>	<b>22€</b>
<i>Perdiz de monte desmigada en su escabeche tradicional, tomate cherry confitado, carne de guayaba, pan de higo y almendras tostadas.</i>	

<i>Tiradito de lechosa acebichado de pitaya (1,2,3,12)</i>	<b>20€</b>
<i>Láminas de lechosa curada en aderezo de pitaya y lima, crujiente de remolacha y polvo de alcacarría.</i>	

<i>Tataki de vaca madurada (1,2,12)</i>	<b>25€</b>
<i>Sellado al momento, acompañado de apio fresco y zanahoria crujiente, con salsa chímichurriniku y caviar de trufa.</i>	

<i>Steak tartar con tuétano asado (1,6,7,9,10,12)</i>	<b>35€</b>
<i>Corte clásico de vaca con mayonesa de tuétano asado, escalopa de foie planchada, tostas de pan de amapola y panipuri suflé rellenas de huevo trufado.</i>	

<i>Ensaladilla de pulpo y calamar frito (1,2,3,6,9,11,12)</i>	<b>18€</b>
<i>Pulpo tierno y calamar crujiente sobre crema de aguacate, dados de mango fresco y toque de chipotle ahumado.</i>	

<i>Jamón de bellota 100% (9)</i>	<b>28€</b>
<i>Con crujiente de pan y tomate aliñado</i>	

## ENTRANTES CALIENTES

<i>Croquetas artesanas de jamón ibérico (1,7,9)</i>	<b>3,50€</b>
<i>Cremosas por dentro, crujientes por fuera, elaboradas con jamón ibérico de bodega y leche fresca.</i>	

<i>Croquetas de setas y trufa (1,7,9)</i>	<b>3,50€</b>
<i>De textura melosa, con mezcla de boletus y trufa negra</i>	

**Alcachofa con gamba blanca (1,3,11,12)**

19€

*Corazón de alcachofa confitado con gamba blanca,  
velouté de ajos tiernos y piñones con pericana*

**Crema de setas y boletus (6,7,9,12)**

18€

*Con boletus braseado, aceite de albahaca y polvo ibérico.*

**Causa Píbil (1,7,12)**

18,50€

*Crujiente de piel de cerdo, puré tradicional de causa límeña,  
cochinita píbil deshilachada, brotes tiernos y col fermentada.*

**Cangrejo de concha blanda frito (1,2,3,4,5,11,12)**

19€

*Sobre crema caramelizada de crucíferas,  
tirabeques salteados y aliño de kimchi con sésamo tostado.*

**Mejillones templados con crema de hinojo y apionabo (3,6,7,10,11,12)**

18€

*Baño suave de crema aromática de hinojo y apionabo,  
mostaza antigua y huevas de trucha.*

## ARROZ

**Arroz en llauña de pulpo y vieira (1,2,3,6,7,11,12)**

45€

*Cocinado en fina llauña para compartir, pulpo flameado  
y vieira en carpaccio con puntos de alioli de manzana verde.*

min.  
2 personas

*Rotación mensual*

## PESCADOS

**Burguer Marína (1,3,6,7,9,12)**

23€

*Pan de tinta de calamar, suprema de salmón crujiente,  
aguacate, cebolla morada y mayonesa de chistorra.*

## CARNES

**New York Celtic Dry Aged (9)**

38€

*Corte New York de vaca Celtic madurada (425 g),  
con zanahoria baby asada y topinambur confitado.*

**Lomo alto Celtic Dry Aged (para dos personas) (9)**

42€

*Lomo alto de vaca Celtic madurada (855 g), con apionabo asado  
y puré rústico de patata y chirivía.*

**T-Bone Steak (7,9,12)**

95€/kg

*Cortes nobles de vaca a la parrilla,  
servidos con guarnición del chef.*

**Medallón de ternera con foie (1,7)**

30€

*Con Delicia de patata y cremoso de frutos rojos.*



*Todos los precios con IVA incluido. Los precios de este documento pueden sufrir variaciones.*

## **POSTRES**

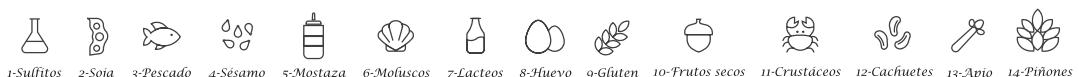
**Torrija de pan brioche caramelizada (1,7,8,9)** 9€  
Con helado de vainilla de Veracruz.

**Brownie tibio de chocolate (1,7,8,9,10)** 8€  
Con crumble de cacao y helado de Salted Caramel.

**Milhoja de crema y frutas (1,7,8,9)** 10€  
Hojaldre crujiente relleno de crema pastelera  
acompañada de salsa chamoy y frutos rojos

**Naranja texturizada (1,7,8,10)** 7,50€  
Con crema cítrica, crujiente de almendra  
y helado de mandarina.

Conforme al Reglamento (UE) nº 1169/2011, este establecimiento dispone de información detallada sobre los alérgenos presentes en cada uno de nuestros platos.  
Debido a la elaboración artesanal de nuestras recetas y al uso compartido de espacios y utensilios en cocina, no podemos garantizar la ausencia total de trazas.



Todos los precios con IVA incluido. Los precios de este documento pueden sufrir variaciones.