

SERVICIO DE PAN

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

ENTRANTES FRÍOS

<i>Ensalada de perdiz escabechada (1,7,8,10,12)</i> <i>Perdiz de monte desmigada en su escabeche tradicional, tomate cherry confitado, carne de guayaba, pan de higo y almendras tostadas.</i>	22€
<i>Tiradito de lechola acebuchado de pitaya (1,2,3,12)</i> <i>Láminas de lechola curada en aderezo de pitaya y lima, crujiente de remolacha y polvo de alcaparra.</i>	20€
<i>Tataki de vaca madurada (1,2,12)</i> <i>Sellado al momento, acompañado de apio fresco y zanahoria crujiente, con salsa chimichurriniku y caviar de trufa.</i>	25€
<i>Steak tartar con tuétano asado (1,6,7,9,10,12)</i> <i>Corte clásico de vaca con mayonesa de tuétano asado, escalopa de foie plancheada, tostas de pan de amapola y panipuri suflé rellenas de huevo trufado.</i>	35€
<i>Ensaladilla de pulpo y calamar frito (1,2,3,6,9,11,12)</i> <i>Pulpo tierno y calamar crujiente sobre crema de aguacate, dados de mango fresco y toque de chipotle ahumado.</i>	18€
<i>Jamón de bellota 100% (9)</i> <i>Con crujiente de pan y tomate aliñado</i>	28€

ENTRANTES CALIENTES

<i>Croquetas artesanas de jamón ibérico (1,7,9)</i> <i>Creemosas por dentro, crujientes por fuera, elaboradas con jamón ibérico de bodega y leche fresca.</i>	3,50€
<i>Croquetas de setas y trufa (1,7,9)</i> <i>De textura melosa, con mezcla de boletus y trufa negra</i>	3,50€

Alcachofa con gamba blanca (1,3,11,12)	19€
<i>Corazón de alcachofa confitado con gamba blanca, velouté de ajos tiernos y piñones con pericana</i>	
Crema de setas y boletus (6,7,9,12)	18€
<i>Con boletus braseado, aceite de albahaca y polvo ibérico.</i>	
Causa Píbil (1,7,12)	18,50€
<i>Crujiente de piel de cerdo, puré tradicional de causa limeña, cochinilla píbil deshílachada, brotes tiernos y col fermentada.</i>	
Cangrejo de concha blanda frito (1,2,3,4,5,11,12)	19€
<i>Sobre crema caramelizada de crucíferas, tirabeques salteados y aliño de kimchi con sésamo tostado.</i>	
Mejillones templados con crema de hinojo y apionabo (3,6,7,10,11,12)	18€
<i>Baño suave de crema aromática de hinojo y apionabo, mostaza antigua y huevas de trucha.</i>	

ARROZ

Arroz en llauna de pulpo y vieira (1,2,3,6,7,11,12)	45€
<i>Cocinado en fina llauna para compartir, pulpo flameado y vieira en carpaccio con puntos de alioli de manzana verde.</i>	<small>min. 2 personas</small>
<i>Rotación mensual</i>	

PESCADOS

Burguer Marina (1,3,6,7,9,12)	23€
<i>Pan de tinta de calamar, suprema de salmón crujiente, aguacate, cebolla morada y mayonesa de chistorra.</i>	

CARNES

New York Celtic Dry Aged (9)	38€
<i>Corte New York de vaca Celtic madurada (425 g), con zanahoria baby asada y topinambur confitado.</i>	
Lomo alto Celtic Dry Aged (para dos personas) (9)	42€
<i>Lomo alto de vaca Celtic madurada (855 g), con apionabo asado y puré rústico de patata y chirivía.</i>	
T-Bone Steak (7,9,12)	95€/kg
<i>Cortes nobles de vaca a la parrilla, servidos con guarnición del chef.</i>	
Medallón de ternera con foie (1,7)	30€
<i>Con Delicia de patata y cremoso de frutos rojos.</i>	

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) n° 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.