

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 acebichado 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%</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 (1,3,9,11,12) **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 Pibíl (1,7,12) **18,50€**
*Crujiente de piel de cerdo, puré tradicional de causa limeña,
 cochinita pibíl 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.*

**PARA ASEGURAR LA MEJOR EXPERIENCIA GASTRONÓMICA,
 EL PLATO PRINCIPAL ES INDIVIDUAL POR COMENSAL.**

ARROZ

**Arroz a la llauna de presa ibérica,
 espárragos y setas (1,9,12)** **55€**
(2 pax)
*Acompañado de mayonesa de chistorra.
 Rotación mensual*

PESCADOS

Burguer Marina (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) **90€/kg**
*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) **98€/kg**
*Lomo alto de vaca Celtic madurada (855 g), con apionabo asado
 y puré rústico de patata y chírivía.*

T-Bone Steak (7,9,12) **110€/kg**
*Cortes nobles de vaca a la parrilla,
 servidos con guarnición del chef.*

Medallón de ternera con foie (1,7,9) **30€**
Con delicia de patata y cremoso de frutos rojos.



1-Huevo



2-Crustáceos



3-Pescado



4-Cacahuetes



5-Sésamo



6-Soja



7-Glúten



8-Frutos de cáscara



9-Lácteos



10-Mostaza



11-Moluscos



12-Sufijos



13-Altramuzes

POSTRES

<i>Torrija de pan brioche caramelizada (1,7,8,9)</i> <i>Con helado de vainilla de Veracruz.</i>	9€
<i>Brownie tibio de chocolate (1,7,8,9,10)</i> <i>Con crumble de cacao y helado de Salted Caramel.</i>	8€
<i>Milhoja de crema y frutas (1,7,8,9)</i> <i>Hojaldre crujiente relleno de crema pastelera acompañada de salsa chamoy y frutos rojos</i>	10€
<i>Bombones cítricos (1,7,9)</i> <i>Acompañado de un cóctel de lima kefir y crumble</i>	12€
<i>Maride su postre con nuestra selección de vinos dulces y nuestra sidra de hielo</i>	Copa
<i>Sidra de Hielo Valverán</i>	10€
<i>Manzanilla la Guita</i> <i>D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda</i>	4€
<i>Amotillado Tío Diego</i> <i>D.O. Jerez</i>	5€
<i>Carmes de Rieussec</i>	8€

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.



1-Huevo



2-Crustáceos



3-Pescado



4-Cacahuetes



5-Sésamo



6-Soja



7-Gluten



8-Frutos de cáscara



9-Lacteos



10-Mostaza



11-Moluscos



12-Sulfitos



13-Altramuzes