

\* incremento terraza  
0,30cts /consumición

## F R E S C O S



### Dados de atún

*Atún rojo con salsa de sésamo, huevo roner frito, wakame y edamame.*

17 €



### Ensalada de bacalao

*Bacalao confitado, brotes verdes, naranja y aceituna negra.*

16 €



### Tataki de presa

*Presa ibérica marinada, berenjena ahumada, rúcula, queso y trufa.*

18 €



### Ceviche de corvina

*Corvina con leche de tigre, puré de boniato, chips de plátano y aguacate.*

17 €



### Steak tartar

*Solomillo de ternera picado a cuchillo, brioche y yema de codorniz.*

23 €

## T E M P L A D O S



### Croqueta de pato

*Pato Pekín, hoisin y apio.*

8 € /4 uds



### Croqueta de lacón

*Lacón, huevo y yema ahumada.*

8 € /4 uds



### Dim sum de txangurro

*Masa wanton rellena de txangurro, huevas y cebolleta*

16 €



### Zamburiñas

*Zamburiñas gratinadas, coco y kimchi, cachuete y salsa XO.*

15 € /6 uds



### Cabraroca frita

*Fritura andaluza de pescado, alioli de lima y salsa ponzu.*

16 €



### Alcachofas

*Alcachofas con jamón en 2 texturas, foie, romesco y salsa holandesa*

18 €



### Quesadilla mexicana

*Masa frita de maíz con carrillera y mole, pico de gallo, feta y salsa roja.*

16 €

\* incremento terraza  
0,30cts /consumición

## CALIENTES



### Arroz de salmonete

*Arroz plano de salmonete al horno con alioli de sus espinas.*

19 €

### Arroz de rabo de toro

*Arroz meloso con guiso de rabo, su salsa y espárragos trigueros.*

18 €



### Solomillo de Potro al Carbón

*Ahumado al carbón con sweetchilli y mousse de foie.*

23 €



### Pulpo con polenta

*Pulpo cocido en casa con pastel de polenta brava y emulsión de pesto.*

18 €



### Rodaballo con salsa de hinojo

*Rodaballo con hinojo, vainas al ajoarriero y codium en tempura.*

21€

### Guiso de callos

*Callos guisados tradicionalmente, con patata y morro.*

16 €

### Chuleta madurada

*Carne de vaca madurada acompañada de patatas fritas.*

62 €

*\*Consultar nuestros Fuera de Carta*

## DULCE



### Mousse de yogur

*Cubierta de chocolate blanco, helado de frutos rojos y merengue.*

7 €



### Chocolate, aceite y sal

*Chocolates en diferentes texturas, kikos de maíz, aceite, sal y un toque picante.*

7 €



### Bizcocho de pistacho

*Bizcocho relleno de pistacho, crema de cardamomo y helado de café.*

7 €



### Cítricos

*Crema montada rellena de pomelo, helado de lima y toffe de mandarina.*

7 €

## ALÉRGENOS



Cacahuete



Sésamo



Sulfitos



Lácteos



Frutos secos



Moluscos



Crustáceos



Pescado



Soja



Gluten



Huevo



Mostaza



Apio