

PAN DE COCA DE ACEITE CON TOMATE DE COLGAR 2,95

AMANIDA BLOODY MARY 12,00

KUMATO OSMOTITZADO CON CÓCTEL BLOODY MARY, MEZCLUM, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, NUECES, DÁTILS, VINAGRETA DE MOSTAZA Y HELADO DE APIO Y LIMA

ENSALADA ATÚN ROJO BLUEFIN 17,00

ENSALADA MEZCLUM CON ATÚN ROJO BLUEFIN BALFEGÓ MARINADO, TOMATE ROSA, TIERRA DE ACEITUNA KALAMATA Y PIMIENTO CHERRY RELLENO

LA BURRATA 12,50

CON FRANGELICO Y VAINILLA, PAN DE VINO CON PASAS, PRALINÉ SALADA DE AVELLANA Y SAL DE VINO

TABLA DE QUESOS 16,50

PAYOYO, TETILLA , IDIAZABAL AHUMADO Y RONCAL ACOMPAÑADOS CON MEMBRILLO, PAN GRISSINI Y NUECES GARRAPIÑADAS

JAMÓN GUIJUELO 100% BELLOTA 19,50

GUIJUELO 100% BELLOTA CON PAN DE COCA CON TOMATE DE COLGAR

CHIPIRONES GOTA NEGRA 8,50

CHIPIRONES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE TINTA

GALLETAS DE PAN DE AJO CON SARDINAS Y BOQUERONES 7,50

CON SARDINITAS EN TEMPURA Y MAYONESA DE ANCHOAS

CON BOQUERONES CRUJIENTES Y “ALLIOLI” DE PEREJIL

HUEVO DE CORRAL A LA ROMANA 11,50

CON CALAMARES ENCEBOLLADOS AL BRANDY, CON SALSA TERIYAKI Y SU TINTA

CROQUETA DE IBÉRICO GUIJUELO 100% BELLOTA 2,80/uni

CROQUETA DE GIRGOLA CON TRUFA NEGRA 2,50/uni

STEAK TARTAR 15,50

SOLOMILLO DE TERNERA DE GIRONA CON YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ MARINADA CON SOJA Y PAN DE CARASAU

TARTAR DE ATÚN ROJO 17,00

BLUEFIN BALFEGÓ CON CREMA DE AGUACATE, Y CRUJIENTE DE ALGA NORI

TIRADITO DE CORVINA 17,00

CON LECHE DE TIGRE, PURÉ DE BONIATO, CHOCLO DULCE Y CRUJIENTE, RÁBANOS PICANTES, BERBERECHOS Y CILANTRO

VIEIRAS CON PARMENTIER DE LIMA 13,50

PAPADA DE IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA Y PUERRO BABY CONFITADO Y BRASEADO

CANELÓN DE SALMÓN CON GAMBA ROJA 15,50

GRATINADO CON PARMESANO, GAMBA ROJA DE HUELVA, BROTES DE PUERRO, ENELDO, ITO TOGARASHI Y SU VELOUTÉ

PATA DE PULPO BRASEADA 20,00

CON PATATAS BABY A LA SAL AHUMADA, PIMENTÓN CARAMELIZADO, ESPÁRRAGOS EN TEMPURA Y MAYONESA DE KIMCHI

MORRO DE BACALAO CONFITADO 14,50

CON PURÉ DE GUIANTES CON WASABI, GUIANTES CRUJIENTES DE WASABI Y GERMINADOS DE PUERRO

DADOS DE LUBINA RISOLADA 28,00

CON CREMA DE MEJILLONES, AZAFRÁN Y GRAND MARNIER, PURÉ DE HINOJO, GELEÉ DE ENELDO Y ESPIRALES CRUJIENTES DE ESPECIAS.

MAGRET DE PATO 18,50

SELLADO CON MIEL DE NARANJO, PURÉ SEMI-DULCE DE ZANAHORIA, DEMI-GLACE CON COINTREAU Y SUS PERAS AL VINO

BOCADO DE LA REINA 17,50

TERNERA LECHAL CON SU PROPIA DEMI-GLACE DE RATAFIA, PATATAS BABY TRUFADAS Y CHALOTAS GLASEADAS

PRESA DE WAGYU 23,00

CON ZANAHORIA BABY AL HORNO, PUERRO BABY EN TEMPURA Y CORAZÓN DE COGOLLO BRASEADO CON LIMA KAFFIR Y MELAZA DE GRANADA

LLATA DE VACA RUBIA GALLEGA A BAJA TEMPERATURA 16,50

LLATA DE RUBIA GALLEGA A BAJA TEMPERATURA EN SU PROPIA DEMI-GLACE, PURÉ DE APIO-NABO, CHIPS VARIADAS Y GERMINADOS DE RÁBANO

SUGERENCIAS

PUERROS A BAJA TEMPERATURA CON CERVEZA GUINNESS Y JAMÓN 100% BELLOTA 6,90

BUÑUELO DE BACALAO 3,5

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE(MÍNIMO 2PAX) 50,00

NUESTROS DULCES

DRÁCULA 5,95

EL HELADO CONVERTIDO EN POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE 6,95

CASERO CON HELADO DE MANDARINA MALLORQUINA

TARTA DE QUESO 6,50

CASERO DE CABRA PAYOYO CON HELADO DE VAINILLA Y MANZANA AL HORNO

TRAMPANTOJO 8,95

DE FUET Y PAN CON TOMATE

TARTA CASERA DEL DÍA.....4,60

LO DECIDE NUESTRA REPOSTERA(Y DEPENDE DEL DÍA QUE TENGA)