

PARA ABRIR BOCA

- Coca de vidre con tomate y aceite de oliva
3,5 €
.....
- Patatas bravas con alioli suave de ajo asado y nuestro sofrito picante
7 €
.....
- Croqueta de jamón
3 €
.....
- Croqueta de pollo al curry
3 €
.....
- Paletilla ibérica (80 g) con pan de cristal con tomate y aceite de oliva
18 €
.....
- Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparras
9 €
.....
- Babaganoush de berenjena ahumada con granada, ralladura de lima, sésamo bicolor y bastones de focaccia
8,5 €
.....
- Bikini trufado de jamón ibérico con mozzarella de búfala
8,8 €
.....
- Tabla de quesos de temporada (consultar en sala)
18 €
.....
- Taco de pulled pork con salsa verde, cebolla encurtida y cilantro (3 uds.)
11 €
.....

PARA COMPARTIR

ENTRANTES

- Cogollos con pollo crujiente, huevo mollet, salsa César, parmesano de 24 meses y polvo de oliva negra
12 €
.....
- Burrata con tomate cherry confitado, ralladura de lima, polvo de oliva negra y reducción de Módena
15 €
.....
- Huevos fritos con patatas fritas, sobrasada de Cal Rovira y miel de caña
11 €
.....
- Huevos fritos con patatas fritas y jamón de bodega
11 €
.....

PESCADOS

- Tataki de atún rojo con mayonesa de wasabi y escalivados
19 €
.....
- Pata de pulpo con parmentier de boniato, papada y mayonesa kimchi
21 €
.....
- Chipirones salteados con shiitake, cebolleta y salsa de ostras
16,5 €
.....
- Salteado de langostinos y verduras con salsa teriyaki
17 €
.....

CARNES

- Steak tartar de vaca a la mostaza con yema de huevo, alcaparras y pan carasau
18 €
.....
- Lomo bajo de vaca madurado con berenjena ahumada a la mostaza
24 €
.....
- Solomillo de vaca madurado con parmentier de patata, mantequilla Café de París y salsa demi-glace
26 €
.....
- Costillar de cerdo a baja temperatura con soja, miel y jengibre, acompañado de patatas fritas
18 €
.....
- Magret de pato fileteado con salteado de espárrago verde, shiitake, salsa demi-glace y sésamo bicolor
20,5 €
.....

REPOSTERÍA

- Tarta de queso con coulis de fresa
7 €
.....
- Lemon curd con merengue quemado
7 €
.....
- Torrija con crema pastelera quemada, crumble de canela y helado de vainilla
7 €
.....
- Brownie de chocolate con nueces, praliné de cacahuete, crumble de chocolate y helado de vainilla
7 €
.....
- Helados variados (chocolate, vainilla, dulce de leche, pistacho, mandarina)
2 bolas con crumble de garrapiñados
6,6 €
.....