

Para empezar

- Corte de foie casero al Oporto, con pan de carbón y mermelada 22,00 €
- Jamón 100% bellota con pan de pueblo y tomate rallado 23,00 €
- Coca de anchoas de Santoña, con cremoso de aguacate, tomate rallado e Idiazabal 18,00 €
- Coca de Roast Beef de lomo bajo con guacamole y cebolla encurtida 17,00 €

Entrantes. Ideal para compartir

- Saquitos crujientes de entraña con chimichurri 16,00 €
- Ensaladilla rusa con plátano macho y su "regañá" 13,00 €
- Croquetas cremosas "las de siempre"
 - De paletilla de ibérico (6 unidades) 12,00 €
 - De carabinero (6 unidades) 15,00 €
- Pulpo a nuestra manera con patatas revolconas 19,00 €
- Rollitos filipinos de verduritas y pato con salsa tonkatsu 14,00 €
- Rollitos de langostinos y albahaca con salsa tonkatsu 15,00 €
- Setas de temporada gratinadas con alioli dulce 14,00 €
- Tortilla "vaga" de patata trufada, ajetes, puerro y shitake 14,00 €
- Butifarra a la sartén con puré de cachelos y cebolla crujiente 14,00 €
- Tartar de atún rojo con alga wakame, aguacate, soja y jengibre 21,00 €
- Taco de rabo de toro con mahonesa kemchee y pico de gallo 16,00 €
- Taco de pulpo con guacamole y encurtidos 16,00 €

Ensaladas

- Timbal de tomate del huerto, pimientos asados, cebolla tierna y lascas de atún..... 14,00 €
- De burrata sobre tartar de aguacate y tomate con paletilla y albahaca 15,00 €
- Causa limeña de salmón y aguacate, con mahonesa de ajo-negro y pesto 15,00 €

Pregunte por medias raciones

Pan y aperitivo 1,80 €

Incremento del 8% en terraza

