

tapas clásicas

Choricitos al chilindron y anís	4,90
Huevo mollet crujiente, coulis de calabaza, castañas de agua, sal de champiñones	6,00
Plato de jamón ibérico	12,00
Patatas bravas	4,50
Surtido de quesos españoles con salsa de frutos del bosque	9,85
Pimientos de Padrón	5,45
Burrata derretida, berenjenas confitadas, duxelle de champiñones trufados y crumble de olivas	8,95
Parmentier cremoso de confit de pato con parmesano gratinado	9,30
Steak tartar de solomillo de buey (suplemento de ralladuras de foie: +0,55 cts.)	10,00
Croquetas de chorizo ibérico con allioli	3,85

tapas sugeridas por el chef

Mini Burger de rabo de toro, mayo de ceps trufada y cebolla caramelizada (1 unt)	3,95
Cocotte de Normandía (patatas, bacon, nata fresca, cebolla y camembert gratinado)	6,55
Ensalada de quinoa, crema de apio, hinojo, calabaza y chips de chirivía	6,55

tapas sugeridas por el chef

Vieiras a la plancha, guisantes, reducción de langostinos y espuma de coliflor trufado	14,80
Tarta Tatin de verduras y nueces caramelizadas, quenelle de remolacha y cebollino	7,10
El clásico filete de buey con salsa de pimienta negra y gratin de patatas	13,15
Lomo de salmón curado con emulsión de aguacate y jalapeño	9,85

tapas orientales

Calamares con salsa de cacahuets, emulsión de curry rojo, crujiente de papadum	8,95
Tataki de presa ibérica, reducción de soja, miel, naranja y cebolla crujiente	10,00
Pollo al estilo hindú con yogurt de cilantro y arroz de canela	9,85
Corvina, caldo agridulce, miel, champiñones, brócoli, tomates cherry y mantequilla de avellana	11,50
Costilla de cerdo, salsa teriyaki con miel, compota de manzana y jengibre	10,45
Tartar de atún, crema de aguacate, romero ahumado, miso y lima	10,95
Mejillones salteados con salsa oriental	7,65

Pan: 1,10 / Pan con tomate: 3,30

arroz (tapas)

Paella de mariscos del chef

7,65

Risotto de ceps y foie gras

7,65

- Pregunte a su camarero por nuestra opción vegana

pasta (tapas)

Raviolis artesanos de trufa, crema de parmesano y aceite de trufa

8,20



postres

Manzanas asadas, espuma de fresa y plátano con kalhua

5,50

Surtido de quesos españoles con mermelada

9,85

Pastel de queso

6,00

Pastel de queso con dulce de leche (¡Lo mejor!)

7,20

Fondant de chocolate (Para los amantes del chocolate.)

7,90

Crema catalana de Yuzu

6,00

Espresso martini

8,80

