

PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE LA CASA	14,50 €
<i>Jamón ibérico, gambón al ajillo y chistorra con huevo · 5 uds. · unidad 3 €</i>	
CECINA DE WAGYU	30,50 €
JAMÓN IBÉRICO	33,50 €
TORREZNOS CRUJIENTES	19 €
<i>Torreznos de Soria con mojo picón</i>	
ENSALADILLA DE CARABINERO	20,50 €
<i>Tartar de carabinero con mayonesa ligera</i>	
OREJA CRUJIENTE	20 €
<i>Cocinada a baja temperatura sobre una cama de romesco de chipotle</i>	
ALITAS DE CORRAL CON SALSA ASIÁTICA	15,50 €
<i>Cocinadas lentamente en su propia salsa, hasta que el hueso se desprende solo · 8 uds.</i>	
FLOR DE ALCACHOFA CON CECINA DESHIDRATADA	9 €
<i>Sobre bearnesa de mostaza antigua · 1 ud.</i>	
TACO DE COCHINITA PIBIL	7,50 €
<i>Tortilla de maíz artesanal con nuestras salsas y pico de gallo · 1 ud.</i>	
TACO DE RES	8 €
<i>Tortilla de maíz artesanal con salsa de queso, mango y jalapeños · 1 ud.</i>	
CHAZINA DE PRESA IBÉRICA	20,50 €
<i>Marinada y cocinada a baja temperatura, con aceite de pimentón y salsa de higos · 160 g</i>	

DE LA HUERTA

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA CON LASCAS DE VENTRESCA	22 €
<i>Ventresca elaborada por nuestro chef, cebolla encurtida y alcaparras fritas</i>	
ENSALADA DE FRUTAS DEL BOSQUE Y PARMESANO	18,50 €
<i>Mezcla de lechugas con almendras garrapiñadas y vinagreta de frutos rojos</i>	

DE LA MAR

MEJILLONES EN SALSA THAI	17,50 €
<i>Salsa thai aromática y alga wakame · 12 uds.</i>	
CEVICHE DE CORVINA, CLÁSICO O DE MARACUYÁ	23,50 €
<i>Corvina en leche de tigre con quinoa frita, maíz y lascas de boniato</i>	
VIEIRAS	20,50 €
<i>Vieiras del Pacífico en nuestro elixir mediterráneo-asiático · 6 uds.</i>	
PULPITO A LA BRASA	29 €
<i>Con parmentier de pimentón y aguacate a la plancha</i>	

PASTAS

CANELONES DE VACUNO Y TRUFA	24,50 €
<i>Con salsa de espárrago triguero, demi-glace y espuma de Idiazábal</i>	
RIGATONI EN SALSA MARINERA	23 €
<i>Con calamares, almejas, gambón y tomate seco, con un toque picante</i>	
RISOTTO CREMOSO DE ORZO	21 €
<i>Con boletus, miso y queso scamorza</i>	

PARA TERMINAR

BOMBÓN DE RABO DE TORO	28,50 €
<i>Sobre crema de anacardo y pistacho en su salsa, con crujiente de patacón</i>	
ENTRAÑA A LA BRASA	22,50 €
<i>Entraña de vacuno trinchada · 300 g</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA	39 €
<i>Con crujiente de batata</i>	
CHULETÓN DE 30 DÍAS DE MADURACIÓN	45,50 €
<i>500 g</i>	
BACALAO CONFITADO	25 €
<i>En salsa de marisco con leche de coco, apionabo y almejas, con crujiente de su propia piel</i>	
DADOS DE MERLUZA EN TEMPURA	23,50 €
<i>Con salsa tártara cítrica</i>	

ACOMPÑAMIENTOS

PATATAS FRITAS CRUJIENTES	5,50 €
PIMIENTOS DE PADRÓN	4,50 €
PIMIENTOS DEL PIQUILLO CARAMELIZADOS	5,50 €
PURÉ DE PATATA	6 €

POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO	7,50 €
TARTA DE CHOCOLATE	8 €
<i>Tres texturas, con helado de avellana</i>	
TARTA DE QUESO	8 €
<i>Con helado de frambuesa y caramelo</i>	
TORRIJA DE PAN BRIOCHE	9 €
<i>Infusionada en leche de coco con cítricos, con helado de maracuyá</i>	

Consulta a nuestro equipo sobre alérgenos e intolerancias
Opciones vegetarianas disponibles · IVA incluido

CALLE DE LA PRINCESA, 18 · MADRID · RESERVAS 660 578 643