

Entrantes

- **Timbal de tartar de dorada** con manzana verde, cebolletas encurtidas y mostaza verde    16,50 €
- **Dúo de tacos de pulled pork**, queso feta y torreznos     15,00 €
- **Caracoles a la antigua**   17,00 €
- **Steak Tartar** de lomo de vaca      21,00 €
- **Arroz meloso de marisco** con gamba roja alistada y mahonesa de su coral       24,00 €
- **Burrata con pesto de albahaca y mojama de atún**    15,00 €
- **Tallarines con carbonara** de cecina de León y langostinos     16,50 €
- **Ceviche de lubina**, leche de tigre, calabaza y chipirón frito    18,00 €

Principales

- **Atún rojo marinado y a la parrilla**, maíz, cerezas y pico de gallo        22,00 €
- **Corvina a la parrilla**, chilindrón, pimiento encurtido y chips de yuca    19,00 €
- **Cangrejo de concha blanda en tempura**, salsa chili crab, melocotón y pepino         20,00 €
- **Paletilla de cordero** con puré de trufa y pimiento de Lodosa   22,00 €
- **Lomo bajo** de vaca madurada con patatas, piquillo y romesco    23,00 €
- **Panceta** con frambuesa y remolacha  18,00 €

Postres

- **Chocolates** de Valrhona 'Tulakalum'    7,50 €
- **Cremoso de romero**, nube de miel, y helado de yogur de FonZ    6,50 €
- **Pasión Pie**   7,50 €
- **Sorbete de manzana**, lima y albahaca  6,00 €
- **Platillo de quesos** acompañado de membrillo y frutos secos   7,00 €

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Pescado



Huevos



Soja



Lácteos



Cacahuetes



Frutos Secos



Apio



Mostaza



Sésamo



Dióxido de azufre / Sulfit



Altramuces



Moluscos



Tomate



Aguacate



Setas



Plato Vegano