

Entrantes

- **Timbal de tartar de dorada** con manzana verde, cebolletas encurtidas y mostaza verde    17,50 €
- **Dúo de tacos de pulled pork**, queso feta y torreznos     15,00 €
- **Caracoles a la antigua**   18,00 €
- **Steak Tartar** de lomo de vaca      21,00 €
- **Arroz de trompeta amarilla y negra** con lomo de ciervo a la parrilla    24,00 €
- **Burrata con pesto de albahaca**, tomate seco y sardina ahumada    16,00 €
- **Mejillones bouchot al curry verde**, tomatitos, menta y albahaca     19,00 €
- **Ceviche de lubina**, leche de tigre, calabaza y chipirón frito    19,00 €

Principales

- **Salmón curado**, maíz, pico de gallo y salsa ponzu        21,00 €
- **Corvina a la parrilla**, salsa de mejillones y judía verde escabechada     22,00 €
- **Atún a la parrilla**, chilindrón, pimiento encurtido y patata nido    20,00 €
- **Paletilla de cordero** con puré de trufa y pimiento de Lodosa   23,00 €
- **Lomo bajo de vaca madurada** con patatas, pimientos de Padrón y romesco    22,00 €
- **Panceta** con frambuesa y remolacha  18,00 €

Postres

- **Cremoso de romero**, nube de miel y helado de yogur de Fonz    7,00 €
- **Pasión Pie**   7,50 €
- **Sorbete de manzana, lima y albahaca**  6,00 €
- **Chocolates** de Valrhona 'Tulakalum'    7,50 €
- **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 / Sulfitos



Altramuces



Moluscos



Tomate



Aguacate



Setas



Plato Vegano