



ENTRANTES / STARTERS

Jamón Ibérico 5 Jotas, Coca De Aceite y Tomate Rallado Iberian Ham With Crunchy Olive Oil Bread and grated Tomato	19.50€
Ensalada: Aguacate Tatemado y su Vinagreta Salad : Grilled Avocado "Tatemado" and Vinaigrette	11.50€
Caviar y Blinis de Patata Caviar and Potato Blinis	80€
Anchoa 00, Pan de Centeno y Mantequilla Avellanada Anchovy 00, Rye Bread and Hazelnut Butter	22.50€
Ventresca de Atún sobre pimientos asdos ralladura de Mojama y Piñones Tostados Tuna Belly Fillets on a bed of Grilled Peppers, Grated Mojama and Toasted Pine Nuts	8.00€
Rebozuelo, Piñones y Nata ahumada Chanterelle, Pine Nuts and smoked cream	14.50€

PESCADOS / FISH

Lubina y Salicornia Sea Bass and Salicornia	19.00€
Huevo y su Puntilla sobre Tartar de Carabinero Crispy Egg on Carabinero Prawn Tartare	15.50€
Carpaccio de Gamba Hibiscus y Aguacate Hibiscus Shrimp and Avocado Carpaccio	10.50€
Tartar de Atún Rojo y Huevas de Pez Volador Bluefin Tuna Tartare and Flying Fish Roe	14.50€
Quisquillas y Jugo de Tomate Ahumado Quisquilla Spanish Prawns and smoked Tomato Juice	15.50€

CARNE / MEAT

Arroz de Costilla Y Calabaza. Mínimo 2 Personas (Solo Mediodía) Rib and Pumpkin Rice. Minimum 2 People (Only At Lunch)	17.50€
Steak Tartar sobre Tuétano Steak Tartar With Marrow	22.50€
Costillar de Cerdo en Salsa BBQ Pork Rack in BBQ Sauce	15.50€
Solomillo de Ternera, Berejena a la Llama y Emulsión de Piñones Beef Tenderloin, Flame Roasted Aubergines and Pine Nut Emsulsion	21.00€
Hamburguesa De Ternera Con Bacon Y Cheddar Ahumados Beef Burger With Smoked Bacon and Cheddar	15.50€

POSTRES / DESSERTS

Tarta De Queso Cheesecake	8.00€
Chocolate Chocolate	8.00€
Sopa De Frutos Rojos Red Fruit Soup	7.00€