



### Platos para compartir

Crispy salad (mezcla de ensaladas, cebolla crunch, chopitos fritos, vinagreta de naranja, tomate cherry y tiras de maíz)	14.00€
Quesos en texturas con reducción de balsámico blanco	14.00€
Jamón Ibérico con tostas de pan	23.00€
Croquetas de jamón con emulsión de tomate	12.00€
Crujiente de setas y verduras con jugo de soja	12.00€
Milhojas de berenjena y mozzarella, mermelada de tomate y pesto	14.00€
Fingers de salmón con pimientos de padrón y salsa tártara	15.00€
Huevos fritos, patata paja, jamón y crema de trufa	15.00€
Rulo de foie con fruta en escabeche de vinagre de arroz	16.00€
Patatas a la importancia con huevo escalfado y gambas al ajillo	18.00€

### Entradas

Ensalada de espinaca baby, queso Idiazábal y frutos secos	14.00€
Ensalada mixta	15.00€
Tartar de langostinos a la parrilla con fideos de arroz a la mostaza	17.00€
Sopa miso con tofu, shiitake y alga wakame	8.00€
Rigatoni a la arrabiata	12.00€
Súper espirales con tomate y pesto	14.00€
Guiso de callos de bacalao con garbanzos y chistorra	16.00€
Guiso de alcachofas con berberechos en salsa verde	16.00€
Vieira a la parrilla con migas manchegas	17.00€
Risotto de boletus y verduritas al aroma de trufa	18.00€

### Pescados

Bacalao en tempura, sofrito de cebolla roja y tomate seco	20.00€
Lomo de corvina, pimientos asados y ajos negros	20.00€
Merluza de pincho a la parrilla con musaka de berenjena y estragón	23.00€
Dorada salvaje, salteado de ajos tiernos y salsa ponzu	24.00€
Rodaballo, jengibre y ensalada marina picante	24.00€

### Carnes

Hamburguesa de avestruz, guiso de patatas y cebollitas, barrita de pan de frutos secos	18.00€
Salteado de pularda al wok, habas de soja y langostinos	18.00€
Meloso de rabo de buey con patata a la vainilla	20.00€
Presa Ibérica con puré de boniato y dados de membrillo	20.00€
Solomillo de buey, patata ratté y jugo reducido	24.00€

### Postres

Bizcocho de té matcha con helado de chocolate blanco	6.50€
Macedonia de frutas tropicales con un velo de hinojo y vainilla helada	6.50€
Manzana asada con helado de caramelo	6.50€
Músico de chocolate	6.50€
Uvas como en un viñedo	6.50€

### Menú de degustación Semanal con Bebida \* (Por mesas completas)

49.00€

Entrada + pescado + carne + postre  
Blanco Gran Feudo Chardonnay, D.O. Navarra \*  
Tinto Macareno, D.O. Ribera del Guadiana \*  
Cava Codorniu 1551 \*  
\* Una copa por persona

**Disponemos de pan sin gluten** (pregunte por ello al camarero)

**Disfrute de nuestra Carta de Sushi. Sólo cenas de martes a sábado**

**8% IVA NO INCLUIDO**