



Para compartir | To share

Pan de coca al horno y tomate de colgar raspado y AOVE Baked coca bread with grated heirloom tomato and EVOO 	10
Anchoas artesanas del Mar Cantábrico 00 Artisan Cantabrian "00" Anchovies from the Cantabrian Sea	19
Jamón Ibérico de bellota del Valle de los Pedroches Acorn-fed Iberian ham from the Valle de los Pedroches	38
Ensalada de burrata, tomate en jarabe de soja y sandia asada Burrata salad with tomato in soy syrup and roasted watermelon	19
Ensalada de tomate en jarabe de soja y sandia asada Tomato salad in soy syrup and roasted watermelon 	17
Croquetas de carabinero con kewpie, tobiko wasabi y alga nori Scarlet prawn croquettes, kewpie mayo, wasabi tobiko and nori seaweed	18,5
“Patatas brasas” con salsa de chiles y bolas de pan crujiente “Charcoal potatoes” with chili sauce and crispy bread balls 	16
Nuestra ensaladilla y carabinero al carbón Our salad and charcoal-grilled scarlet prawn	22
Mar-zamorra, crema fría de anacardos con arenque y uva de mar Chilled cashew cream with herring and sea grape	21
Mar-zamorra, crema fría de anacardos, uva de mar y brotes verdes Chilled cashew cream with sea grape and microgreens 	17
Tartar de atún rojo con huevo frito de pollita ahumado Bluefin tuna tartare with smoked pullet egg	23
Aguacate asado en parrilla, txangurro y hierbas frescas Chargrilled avocado with spider crab and fresh herbs	21
Aguacate asado en parrilla, hummus, pico de gallo y hierbas frescas Chargrilled avocado with hummus, pico de gallo and fresh herbs 	19
Carpaccio de cigala, remolacha, alga percebe y caviar ikura Norway lobster carpaccio with beetroot, goose barnacle seaweed and ikura caviar	27

Plato Principal | Main course

Rapito a la brasa con patatas panadera el tomillo Chargrilled baby monkfish with panadera potatoes and thyme	36
Paletilla de cordero lacada en Josper, camote, yogurt y menta Josper-glazed lamb shoulder with sweet potato, yogurt and mint	38
Lomo de merluza de pincho con morros y gamba blanca Line-caught hake loin with pork snout and white prawn	37
Solomillo de Madrid en nuestra parrilla, yuca y endrinas Grilled Madrid beef sirloin, served with yuca and sloe berries	42
Salmonete de roca, col china al wok y emulsión de ajos asados Rock red mullet, wok-fried Chinese cabbage and roasted garlic emulsion	32
Presa Ibérica 65 grados, melón y foie con salsa pimienta Slow cooked Iberian presa at 65°C with melon, foie gras and pepper sauce	34
Verduras asadas, cubos de tofu y semillas de chía  Roasted vegetables, tofu cubes and chia seeds	26

Postre | Dessert

Bola de panacota de vainilla y nueces Vanilla panna cotta sphere with walnuts	11
Mousse de choco con grosellas, moras y arándanos Chocolate mousse with redcurrants, blackberries, and blueberries	12
Cheesecake on the rocks Cheesecake on the rocks	11
Tarta tatin de manzana asada y helado de vainilla Caramelized apple tarte tatin with vanilla ice cream	12
Plato de fruta fresca  Fresh fruit plate	9