

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Jamón de Bellota 100 % Ibérico	16€/ 28€
Croquetas De jamón ibérico o chipirón en su tinta o cecina y puerro	14€
Ensaladilla Terracotta con tartar de atún	16€
Ensalada de Tomate con ventresca con vinagre balsámico y cebolla	15€
Flor de alcachofa (1 und) con crumble de jamón y parmesano en salsa romesco	7€
Tartar de gambón (2 uds.) sobre puerro a la brasa	17€
Gambas crujientes con salsa de mango thai	16€
Queso de cabra caramelizado con mermelada de tomate y pan de carasau	18€
Säam de papada ibérica glaseada (2 und) con piña y hierbabuena	18€
Raviolis de foie de pato con salsa de setas y esferas de higo	19€

CONTINUAMOS

Arroz de gambas (para 2 personas)	48€
Arroz negro de chipirón y alioli (para 2 personas)	48€
Arroz supreme de bogavante (para 2 personas)	70€
Falso risotto con verduras	22€

Y UN POCO MÁS

Mosaico de pescado (3 uds) en salsa de curry thai con aroma de eneldo	22€
Corvina con fondo de verduras glaseadas	25€
Tataki de atún rojo con sésamo y salsa teriyaki	28€
Lomo de salmón a baja temperatura con salteado de verduras al wok	25€
Pulpo a la brasa con patatas revolconas	28€
Steak tartar de vaca madurada con yema inyectada y láminas de pan	25€
Presa Ibérica a la brasa con demiglace de naranja y verduras salteadas	25€
Carrillera glaseada con parmentier de patata y salsa demiglace	27€
Magret de Pato braseado con salsa de frutos del bosque y frutas de temporada salteadas	26€
Solomillo de ternera con salsa de pimienta rosa y parmentier de patata	28€
Lomo de Vaca trinchado con guarnición de patatas Deluxe caseras, pimientos del Padrón y chimichurri 450gr / 900gr	55€/95€

TERMINAMOS CON LO MÁS DULCE

Tarta cremosa de queso	8,50€
Lingote de chocolate y oro	8,50€
Tarta fina de limón hojaldrada con crema chantilly	8,50€
Torrija caramelizada con salsa toffee y helado de dulce de leche	8,50€
Helado Terracotta artesanal (3 bolas)	8€

*Todos los precios incluyen IVA.
Pan y aperitivo 3.50€/comensal.*

Solicite la carta de alérgenos.