

AMAR ES COMPARTIR

Jamón Ibérico de bellota	29,50 €
Anchoas de Castro Urdiales (6 unidades) y pan con tomate	18,00 €
Croquetas líquidas de jamón Ibérico 2 unidades	8,50 €
Croquetas de calamar en su tinta con mermelada	
de cebolla picantita 2 unidades	8,50 €
Croquetas de setas con mayonesa trufada 2 unidades	8,50 €
Tartar de tomate	14,50 €
Ceviche clásico con leche de tigre y choclo	21,00 €
Gambas al ajillo	22,50 €
Volandeiras soasadas al carbón con salsa Mery 4 unidades	17,50 €
Ostra rizada de las Cíes con pan de centeno y	
mantequilla de algas	5,50 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún	12,50 €
Calamar a la andaluza con rayadura de lima y	
mahonesa de Sriracha	16,00€
Tartar de atún rojo y ajoblanco	23,00 €
MAR ADENTRO	
Pulpo al carbón, hummus mediterráneo y	
"cansalada" viada con aliño de Gochujang	25,50 €
Suquet de rape y almejas	31,50 €
Rodaballo a la donostiarra	29,50 €
Lubina salvaje a la brasa sobre patata cremosa	
a la donostiarra de piparras	29,00 €
Bacalao confitado con berenjena ahumada	
Anguila foie y berenjena con salsa kabayaki	

Pregunte a su camarero en caso de alergia o intolerancia que le asesorará debidamente



TOCAMOS TIERRA

Lingote de cochinillo con su demiglace y puré de boniato	27,50 €
Rabo de toro sin trabajo, y parmentier de chirivía	29,50 €
Civet de jabalí con setas de temporada y vino del Priorat	26,00 €
Confit de pato con higos	24,00 €
Canelones clásicos Ètnik	19,00€
Cordero a la segoviana rematado al carbón	
Callos con "cap i pota" con sobrasada	22,00 €
Steak Tartar preparado en mesa, tostadas y	
sus patatas allumette	29,00 €
Solomillo de ternera foie y trufa	31,00 €
Hamburguesa de Wagyu con pimienta verde	21,00 €
ARROCES Y CREMAS	
Arroz meloso de pescadores	23,50 €
Arroz de butifarra foie y setas	
Arroz de verduras y setas de temporada	22,50 €
Crema trufada de lentejas con picatostes	14,50 €
Crema de marisco con su picadillo	15,50 €

MOMENTO DULCE

Tarta de queso con toffee de café y crumble de avellanas	9,00 €
Piña natural y helado de coco	9,00 €
Sorbete de limón	7,00 €
Tiramisú de ratafía mousse de mango y chocolate blanco	9,00 €
Pastel de chocolate sal y praliné de avellanas	9,50 €
Servicio de pan	3,00 €

Pregunte a su camarero en caso de alergia o intolerancia que le asesorará debidamente