

AMAR ES COMPARTIR

Jamón Ibérico de bellota "Julián Martín" _____	29,50€
Anchoas sobre pan brioche y praliné de palomitas (4 ud.) _____	18,00€
Croquetas de berenjena asada con tomate seco y queso de Mahón (2 ud.) _____	8,50€
Croquetas líquidas de jamón ibérico (2 ud) _____	8,50€
Gambas al ajillo _____	22,50€
Ceviche clásico con leche de tigre de mango y texturas de maíz ____	22,50€
Trío de ostras "Saint Patrick" con tres aliños: aguachile y wakame, ponzu y ajoblanco _____	17,50€
Burrata con mermelada de tomate de colgar asado, pesto de albahaca y pistacho _____	17,00€
Volandeiras soasadas al carbón con guanciale duroc, picada de piñones y kalamata (4 ud) _____	18,00€
Calamar nacional a la andaluza con mayonesa cítrica _____	17,50€
Tataki de atún con ajo blanco de leche de coco, tomate cherry en almíbar y aire de piparras _____	24,50€
Minihuerto ÈTNİK (Puré de brócoli, falso tierra de trompeta de la muerte, mini verduras y bizcocho de perejil) _____	17,00€

MAR ADENTRO

Pulpo al carbón con "trinxat", papada a baja temperatura y demiglace de jamón _____	27,50€
Lubina salvaje con puerros quemados, salsa de vino blanco y tapioca _____	29,50€
Calamar nacional a la parrilla con parmentier de patata y ragout de setas _____	23,00€
Bacalao en tempura con espinacas a la catalana _____	26,00€

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

ES

TOCAMOS TIERRA

Meloso de rabo de toro en su jugo con cremoso de boniato y chirivía confitada _____	29,50€
Steak tartar (180g) preparado en la mesa con tostadas y patatas "pont neuf" _____	31,00€
Medallones de solomillo de ternera (180g) con mochis de patata crujiente y salsa perigourdine _____	31,00€

ARROCES

Arroz meloso con carpaccio de gamba y alioli de su coral _____	25,00€
Arroz meloso con magret de pato y ajos tiernos ahumados _____	24,00€
Risotto cremoso de boletus, mascarpone y crujiente de parmesano _____	24,50€

MOMENTO DULCE

Cheesecake deconstruido con frutos rojos y crumble de almendra _____	9,00€
Panna cotta de leche de coco con piña osmotizada en ron menta y canela y helado de piña colada _____	9,00€
Coulant de gianduja de avellana y helado de turrón (10-12 min de preparación) _____	10,00€
Tiramisú de Baileys con bizcocho casero de café _____	9,00€

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

SUGERENCIAS DEL MES

Chuletón al Jospé de Vaca de Lux (maduración 40-70 días) ____ 110,00€/Kg

Chuletón al Jospé de Vaca de Aldea (maduración 30-90 días) 130,00€/Kg

Alcachofas confitadas a baja temperatura con ajo

y aceite de oliva virgen extra _____ 18,00€

Pescado fresco de lonja a la marinera _____ 32,00€

GUARNICIONES Y SALSAS

Guarnición de patatas al horno y pimientos del padrón _____ 8,00€ P/P

Guarnición de verduras salteadas _____ 8,00€ P/P

Salsa Périgourdine _____ 6,00€

Salsa Demi-glace de Ibérico _____ 6,00€

Servicio de pan y aperitivo _____ 3,00 € P/P

Precios IVA incluido

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