

COMENZAMOS

- Calamar laminado y torrezno de sepia
- Presa ibérica marinada, guacamole y polvo de kikos ☒
- Las manitas de cerdo, foie y aceite de humo ☒
- Croquetas artesanas de centollo con ali oli de calamar
- Carpaccio de vaca con boletus, rúcula y queso curado ☒
- Sardinas ahumadas y tartar de tomate (5 unidades) ☒
- Foie micuit, cebolla caramelizada y compota de pera ☒
- Coppa Ibérica de Joselito ☒
- Pulpo braseado y patata revolcona ☒

LAS ENSALADAS, DIFERENTES

- Ensalada de queso de cabra, piñones, uvas pasas y jamón ☒
- Ensalada de foie con virutas de cecina y manzana ☒
- Ensalada de jamón de pato y tomates cherries escarchados ☒
- Esalada de perdiz escabechada, piña y vinagreta de pipas ☒

DE LA PLANCHA Y LOS FOGONES

- Kokotxas de bacalao en salsa verde con almejas ☒
- Lomo de bacalao el cencerro (Pisto con pulpo y gambas)
- Lomo de bacalao confitado con sus callos ☒
- Mollejas de ternera a la plancha ☒
- Rabo de toro deshuesado con crema de patata trufada ☒
- Callos caseros con patatinas (Allegro ma non troppo)
- Magret de pato, arándanos, manzana y avellanas ☒
- Lomo de ciervo y chutney de mango ☒
- Cochinillo asado y patatinas lima-romero ☒
- Paletilla de lechazo deshuesada y puré de boniato ☒
- Steak tartar de carne de vacuno con helado de mostaza ☒

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

- Chuleta de novillo raza Angus (Nebraska, USA)
- Tapilla (Picaña - Asado punta pierna) ☒
- Chuletón de vaca, raza roja danesa ☒
- Lomo de vaca, raza frisona holandesa ☒
- Ternera asturiana, raza casina (producción ecológica) ☒
- Bife de novillo argentino raza Shorthorn ☒
- Chuletón de vaca gallega selección Luisimi Buey Wagyu (Kobe) ☒

MENÚ DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICO

- Aperitivo de la casa
- Presa ibérica, guacamole y polvo de kikos
- Carpaccio de manitas de cerdo
- Calamar laminado y torrezno de sepia
- Pescado del día
- Cochinillo asado y patatinas lima-romero
- Postres
- Sopa de maracuyá, espuma de yogur y caviar de arándanos
- Soufflé de avellanas y jengibre en texturas

MENÚ DEGUSTACIÓN DE CARNES

- Carpaccio de vaca con boletus, rúcula y queso curado
- Presa ibérica, guacamole y polvo de kikos
- Selección de 3 tipos de carnes
- Postre
- Mousse de cítricos, mango y crujiente de naranja