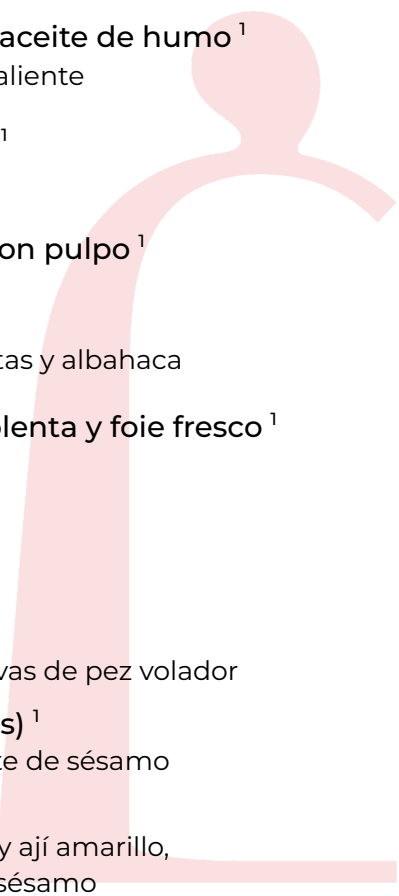


## PARA EMPEZAR



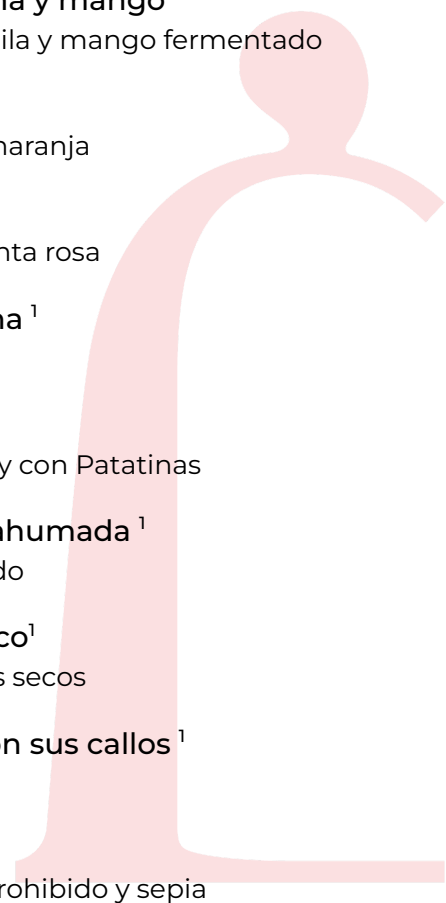
Calamar laminado y torrezno de sepia	20€
Mollete de panceta melosa estilo thai Con aromáticas frescas. Un puntín picante	5€/ud
Puerros, sardinas ahumadas, romesco y almendras <sup>1</sup>	18€
Carpaccio de manitas de cerdo y aceite de humo <sup>1</sup> Relleno con foie fresco y servido en caliente	18€
Cecina de cebón escocés (120 gr) <sup>1</sup> Secada en Astorga	24€
Ensaladilla de centollo y kimchi con pulpo <sup>1</sup>	20€
Burrata <sup>1</sup> Con tomates cherry en AOVE, cebollitas y albahaca	15€
Setas silvestres de temporada, polenta y foie fresco <sup>1</sup>	22€
Atún rojo como más nos gusta: Tartar (picado a cuchillo) <sup>1</sup> Con base de guacamole	26€
Tataki (marcado en la plancha) <sup>1</sup> Acompañado de alga wakame y huevas de pez volador	24€
Falso ceviche (bocados marinados) <sup>1</sup> En salsa de soja, zumo de lima y aceite de sésamo	24€
Nuestra causa limeña (sashimi) <sup>1</sup> Sobre una mezcla de puré de patata y ají amarillo, con cebolla roja encurtida, cilantro y sésamo	22€

<sup>1</sup> Sin gluten

Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de alérgeno o trazas de estos.  
Consulte con el personal de sala

10% de IVA incluido en todos los precios - Servicio de pan 3€/comensal

## PARA CONTINUAR



<b>Steak tartar con helado de mostaza</b> <sup>1</sup> De solomillo de vaca vieja	26€
<b>Presa de gochu asturcelta, guacamole y polvo de kikos</b> <sup>1</sup> Marinada en manzanilla, soja y naranja sanguina	22€
<b>Magret de pato, mole, manzana y mango</b> <sup>1</sup> Mole Poblano, manzana con tequila y mango fermentado	22€
<b>Paletilla de lechazo asada</b> <sup>1</sup> Guarnición de puré de boniato y naranja	25€
<b>Cochinillo asado</b> <sup>1</sup> Con patatas lima-romero y pimienta rosa	25€
<b>Mollejas de ternera a la plancha</b> <sup>1</sup> Acompañadas de tomate fresco	19€
<b>Callos caseros "4P's"</b> <sup>1</sup> Pequeños, Picantinos, Pegajosos y con Patatinas	19€
<b>Arroz con plancton y anguila ahumada</b> <sup>1</sup> Y alcaparrones para un toque ácido	25€
<b>Lomo de bacalao con pisto seco</b> <sup>1</sup> De verduritas salteadas con frutos secos	25€
<b>Lomo de bacalao confitado con sus callos</b> <sup>1</sup> Un puntito picantes	26€
<b>Pescado del día</b> <sup>1</sup> Con guarnición de arroz venere/prohibido y sepia	s/m

<sup>1</sup> Sin gluten

Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de alérgeno o trazas de estos.  
Consulte con el personal de sala

10% de IVA incluido en todos los precios - Servicio de pan 3€/comensal

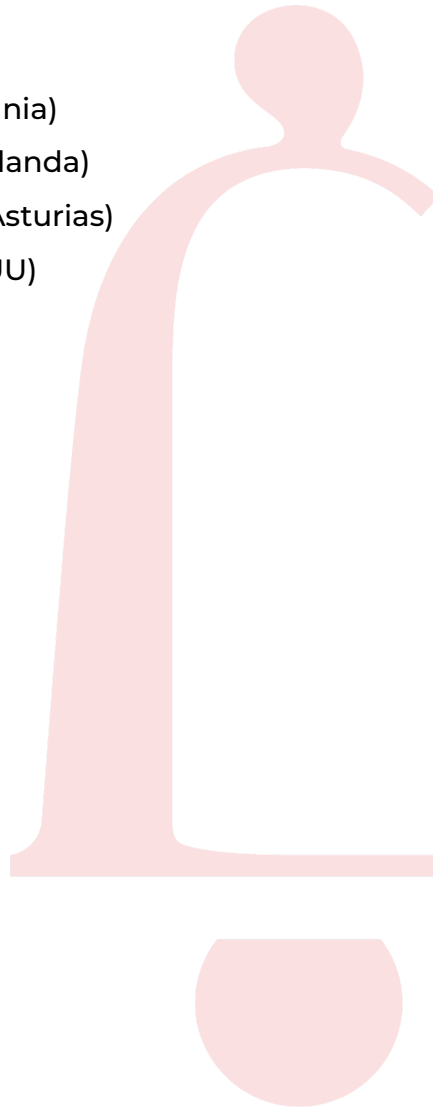
## NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

### Chuletas

	€/kg
Chuletón de vaca Gallega (Selección Luisimi)	58€
Chuletón de macho castrado Angus (Extremadura)	69€
Chuletón de vaca Pirenaica (País Vasco)	56€
Chuletón de vaca Hereford (Inglaterra)	59€

### Otros cortes

	€/kg
Picana de vaca Frisona (Alemania)	52€
Lomo alto de vaca Frisona (Holanda)	62€
Lomo alto de ternera Casina (Asturias)	49€
Lomo alto de vaca Angus (EEUU)	69€



*Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de alérgeno o trazas de estos.  
Consulte con el personal de sala*

*10% de IVA incluido en todos los precios - Servicio de pan 3€/comensal*

## MENÚ DEGUSTACIÓN

*Servicio a mesa completa - Mínimo 2 personas*

*Bebida no incluida - Opción de maridaje: 30€/comensal*

### Gastronómico

53€

Aperitivo

Puerros, sardinas ahumadas, romescu y almendras

Carpaccio de manitas de cerdo, foie fresco y aceite de humo

Calamar laminado y torrezno de sepia

Pescado del día

Magret de pato, mole, manzana y mango

Sopa de maracuyá, espuma de yogur y caviar de arándanos

Soufflé de avellanas y jengibre en texturas

### Carnes

51€

Aperitivo

Mollete de panceta melosa estilo thai (1ud/comensal)

Presa de gochu asturcelta, guacamole y polvo de kikos

Selección de 3 tipos de carne

Mousse de cítricos, mango y naranja crujiente

*Ambos menús se pueden adaptar con opciones sin gluten*

*Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de alérgeno o trazas de estos.*

*Consulte con el personal de sala*

*10% de IVA incluido en todos los precios - Servicio de pan 3€/comensal*