

Nos gusta la cocina que mira hacia el futuro pero que sabe de dónde viene. Nos gusta que nuestro restaurante sea pequeño para poder dárselo todo. Bienvenidos

## ENTRANTES

Nuestras croquetas artesanas de jamón ibérico.....	13 €
Anchoas del Cantábrico en salazón con pan de hogaza y mantequilla de manzanilla...	16 €
Puerros a la brasa, pepitoria al azafrán y navajas gallegas.....	16 €
⊗ Steak tartar de vaca seleccionada con helado de mostaza.....	20 €
⊗ Arroz meloso de pollo de corral.....	18 €
⊗ Boletus a la brasa, huevo asado, parmentier y papada.....	18 €
⊗ Pulpo a la brasa, jugo de roca picante y crema de patata.....	19 €

## PRINCIPALES

Parpatana de atún rojo a la brasa, tartar de pimientos asados.....	23 €
Salmonete asado, migas crujientes y sopa de sus espinas.....	21 €
⊗ Manitas de cerdo con carabinero a la brasa y holandesa ahumada.....	21 €
Cordero confitado con sus lecherillas con una picada de coliflor y encurtidos.....	20 €
Lomo alto de vaca seleccionada con infiltración de tipo japonés.....	26 €
Cubierto.....	(por persona) 2,5 €

Pregunte a nuestro personal para información detallada sobre alérgenos. El pescado servido en este establecimiento cumple con lo establecido en el R.D 1420/2006.

⊗ sin gluten

**MENÚ EFÍMERO (Un menú en constante evolución) ..... 48 €**

El menú consta de 6 pases, incluye degustación de aceite, agua km0 y pan de hogaza artesano. Su contenido cambiará a diario en función de la visita al mercado y las necesidades del cliente.

**MENÚ MERCADO (Nuestra filosofía de cocinar el mercado) .....30 €**

El menú consta de 5 pases, incluye agua km0 y pan de hogaza artesano. El menú se servirá en mediodías laborables de miércoles a viernes en horario de comidas.

Estos menús sólo se servirán a mesa completa para un mejor servicio.

## POSTRES

⊗ Flan de leche fresca con cremoso de haba tonka .....	6 €
Nuestra torrija de brioche caramelizada en sauté con helado de mantecado .....	7 €
Coulant de quesos con frutos rojos.....	7 €
Nuestra tarta de pasión, coco y merengue.....	6 €
Chocolate en diferentes texturas.....	7 €

## VINOS DULCES

Supurao Ojuel.....	6 €
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo&Garnacha pasificada. Ecológico (10, 5º)	
Ochoa.....	5 €
D.O. Navarra. Moscatel de grano menudo (12, 5º)	
Lustau P.X. San Emilio .....	5 €
D.O. Jerez. Pedro Ximénez (17º)	
Valverán 20manzanas.....	6 €
D.O.P Sidra de Asturias. Sidra de hielo (9, 5º)	

(IVA 10% incluido)