

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

ENTRANTES

- ⊗ Anchoas de Santoña sobadas en casa, brioche y mantequilla de pimiento asado..... 17 €
- ⊗ Presa de bellota 100% ibérica, pan de hoza a la brasa y tomate..... 17 €
- ⊗ Cecina de wagyu 22 €
- ⊗ Ostra "Amelié", holandesa y anguila ahumada..... 6,5 €
- Nuestras croquetas artesanas de jamón ibérico..... 14 €
- Alcachofas de Calahorra, escabeche emulsionado y papada ibérica 16 €
- Canelones de pularda asada, trufa y bechamel de hongos 16 €
- ⊗ Arroz meloso de gamba roja de playa, colágeno de merluza..... 22 €

PRINCIPALES

- ⊗ Chipirones a la brasa, tinta y cebollitas 23 €
- ⊗ Salmonete de roca asado, pil-pil de coliflor y jugo de sus espinas 25 €
- ⊗ Ciervo asado y reposado, remolacha en texturas y chirivía 25 €
- ⊗ Manitas de cerdo con carabinero asado y el jugo de ambos..... 25 €
- ⊗ Solomillo de vaca a la brasa, tartar de pimientos a la leña y parmentier 27 €

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)65 €

Existe la posibilidad de acompañarlo con maridaje (6 Copas)40 €

El menú consta de 4 aperitivos, 5 platos y 2 postres, agua km0 y pan de hogaza artesano. Su contenido cambiará a diario en función de la visita al mercado y las necesidades del cliente.

Este menú sólo se servirá a mesa completa para un mejor servicio.

POSTRES

- Flan cremoso de leche fresca 6 €
- Torrija de brioche caramelizada en sartén con helado de café..... 8 €
- Nuestra tarta de pasión, coco y merengue..... 8 €
- Pastel de chocolate, toffee y helado de nata fresca 8 €
- Queso artesano seleccionado..... 9 €

VINOS DULCES

- Molino Real, Mountain Wines..... 8 €
- D.O.P. Sierras de Málaga (13, 5º)
- Gran Baquero 6 años solera..... 6 €
- D.O. Montilla Moriles. Pedro Ximénez (15º)
- Valverán 20 manzanas..... 7 €
- D.O.P Sidra de Asturias. Sidra de hielo (9, 5º)

(IVA 10% incluido)