

**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

	Croquetas de pollo a la brasa (4uds)	16 €
	Anchoas en salazón, pimiento asado y queso de cabra (4uds)	16 €
⊗	Ostra de Marennes nº2 con emulsión de codorniz de maíz escabechada	8 €
⊗	Alcachofas asadas, cocochas de merluza y caldo de jamón	26 €
⊗	Carbonara de setas de temporada, holandesa y papada ibérica	25 €
⊗	Arroz negro de calamar y emulsión de ajo asado	31 €
	Steak tartar de solomillo madurado con patatas y huevo frito	32 €

PRINCIPALES

	Morrillo de atún rojo, castaña y kale	29 €
⊗	Lubina a la brasa, ajo, guindilla, patatas y piparras	30 €
⊗	Molleja de ternera, limón y alcaparras	27 €
⊗	Manitas de cerdo, carabinero y jugo de ambos	33 €
	Chuleta de vaca vieja super extra	70/kg €
	Guarniciones: Pimientos del piquillo confitados 10 €, patatas fritas 8 €	

Servicio de Pan De Hogaza Artesano	(por persona) 2,4 €
Agua Km0 filtrada	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

Reposa cubiertos del restaurante	25 €/ud
-----------------------------------------------	----------------

Menú Efímero (Un menú en constante evolución) 87 €

Existe la posibilidad de acompañarlo con maridaje 60 €

El menú consta de secuencia de aperitivos, 6 pases principales y 2 pases dulces, incluye 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 de leche fresca y huevos de corral 9 €**
- Whisky y cacao 11 €**
- ☒ **Arroz con leche a la manera tradicional y caramelizado 10 €**
- Cremoso de yuzu, merengue y helado de coco 11 €**

(IVA 10% incluido)