

*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

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

PRINCIPALES

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

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 pasos principales y 2 pasos 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)