PARA EMPEZAR

Ostra Guillardeau nº3 a la parrilla boletus | papada ibérica	ud 6€ | 6 ud 34€
Ostra Guillardeau nº3	ud 5€ | 6 ud 28€
Cecina de Kobe	media 15€ | entera 28€

ENTRANTES Y GUISOS

Croquetas de Kobe	ud extra 4€ | 4 ud 14€
Steak tartar de vaca emulsión de tuétano | rabanito | pani-puri	26€
Berenjena flameada miso | foie | eneldo	20€
Alcachofa coliflor | cacahuete cantonés | mozzarella	22€
Dim-sum de faisán hoshi-shiitake | trufa | tomillo	20€
Setas de temporada	S/M
Lenteja de la Armuña chile pasilla mixe | gamba blanca	20€
Alubia kakuni | ajetes tiernos	18€
Arroz de pato a la llauna emulsión de hoisin	28€
Almejones gallegos beurre blanc	6 ud 22€ | 8 ud 29€

ENTRE BRASAS Y MAR

Rodaballo a la brasa crema de limón | namul	28€
Pulpo a la brasa hummus de guisante | caramelo de pimentón	27€
Bacalao confitado moqueca brasileña | pioppini	29€
Tataki de atún rojo ponzu de pomelo | huevas de trucha	27€
Solomillo de vaca "El Capricho" tupinambo | satoimo	31€
Presa ibérica Parmentier de tomate | Shiitake	28€
Lomo de ciervo chirivía | chocolate	28€
Carrillera de jabalí boniato | higo tatemado	29€

Gluten · Frutos secos · Cacahuetes · Sulfitos · Soja · Pescado · Sésamo · Apio · Altramuz · Crustaceos · Mostaza · Moluscos · Lácteos · Huevos

Servicio de pan 2,5€ p/p. Todos nuestros producto son elaborados de forma artesanal.

El consumo mínimo por comensal en mesa es de 39€.

The minium spent per person will be 39€.

Nuestra cocina no está libre de trazas ni de alérgenos, ya que es un espacio en el que se trabajan productos que lo contienen.
Los clientes pueden solicitar asesoramiento sobre alérgenos y/o intolerancias a un miembro del personal de la sala.



POSTRES

El bosque de Doña Deseada — 10€
boletus | chocolate Guanaja | champiñones

Botón charro — 9€
farinato | manzana | queso villalón

Namelaka de calabaza — 9€
nueces garrapiñadas | guarapo de piña

Aguacate Dubái — 10€
pistacho | aguacate | kataifi

VINOS

Graham's LBV — 5€
Oporto

Menade Sauvignon Dulce — 5€

Valverán 10 Manzanas — 6,5€
Sidra de hielo

Gran Barquero — 6€
Pedro Ximénez

Viña 25 — 4,5€
Pedro Ximénez

Oremus Tokaji Vega Sicilia — 7€
Late harvest 2018

Gluten · Frutos secos · Cacahuetes · Sulfitos · Soja · Pescado · Sésamo
Apio · Altramuz · Crustaceos · Mostaza · Moluscos · Lácteos · Huevos

Servicio de pan 2,5€ p/p. Todos nuestros producto son elaborados de forma artesanal.
El consumo mínimo por comensal en mesa es de 39€.
The minium spent per person will be 39€.
Nuestra cocina no está libre de trazas ni de alérgenos, ya que es un espacio en el que se trabajan productos que lo contienen.
Los clientes pueden solicitar asesoramiento sobre alérgenos y/o intolerancias a un miembro del personal de la sala.