

## Aperitivos

Sardina curada con zanahorias aliñadas .....	3,5 €
Anchoa de Santoña con pan de aceitunas .....	2,5 €
Ensaladilla de codorniz .....	4,5 €
Langostinos con chicharrones .....	4,5 €
Buñuelo de brandada de bacalao .....	3 €
Montadito de pringá .....	3,5 €

## Entrantes

Ensalada de berros y lascas de foie .....	12 €
Roast beef de retinto con setas en escabeche .....	14 €
Tartar de gambones con pistacho y albahaca .....	13 €
Endivias a la brasa con crema de queso, jamón serrano y nueces de macadamia .....	10 €
Caballa al whisky .....	9 €
Huevo a baja temperatura con crema de setas al oloroso y papada ibérica .....	11 €

Servicio y pan 1,5 €

## Pescados

Ventresca de atún glaseada con ajo blanco y quinoa suflada .....	16 €
Corvina a la brasa con hinojo .....	15 €
Rodaballo con espuma de gazpachuelo .....	16 €
Chipirón con arroz de su tinta .....	13 €

## Carnes

Rabo de toro con puré de apionabo y trufa .....	16 €
Paletilla de cordero con berenjena y salvia .....	18 €
Presa ibérica marinada y verduras .....	17 €
Molleja de ternera con parmentier y encurtidos .....	16 €
Arroz de pato .....	15 €

## Postres

Helado de chocolate frito .....	5 €
Texturas de almendra .....	5 €
Hojaldre de tocino de cielo con manzana, yogurt y gel de lima .....	5 €