








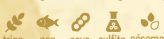



PICOTEO

BRAVAS con espuma de ali-oli y sofrito picante	12 €
 trigo huevo pez molusco soya	
CROQUETAS de mejillón tigre (6 und)	12 €
 trigo huevo pez molusco soya leche	
TACOS MEX de costilla ibérica pibil y cebolla roja encurtida (4 und)	16 €
 trigo pez soya sulfito molusco	
VIEIRA EN TEMPURA con mayonesa de trufa y parmentier de patata (4 unidades)	14 €
 trigo soya molusco	
OREJA de cerdo a la plancha entre pan crujiente, salsa brava, mayonesa de kimchi y piparras (6und)	12 €
 trigo pez soya sulfito molusco sésamo	
PERRITO DE OREJA de cerdo en pan brioche, huevos de codorniz, piparras y mayonesa de chiles	8 €
 trigo huevo pez soya sulfito molusco	
GYOZAS de picada de buey, salsa sichuan con setas shimeji y cebolleta japo (6 und)	14 €
 trigo pez soya sulfito molusco sésamo	






CONTINUAMOS

CANELÓN DE POLLO de corral al ajillo con crema de maíz trufada, cebolla crujiente y polvos de kikis	17 €
 trigo huevo sulfito leche	
TAGLIATELLE DE SETAS KOREANAS a la carbonara con yema de huevo, nube de parmesano y botarga	14 €
 pez huevo leche trigo	
PRESA DE VACA madurada en tataký marcado a la llama, salsa ponzu y tomate cherry en almibar	20 €
 trigo pez soya sulfito sésamo	
TARTAR DE ATÚN ROJO con yema de huevo campero y aliño Ambigú	17 €
 pez molusco soya	





ALÉRGENOS

 cereal	 crustáceo	 huevo	 pescado	 cacahuate	 soja	 leche	 frutos de cáscara	 apio	 mostaza	 sésamo	 dióxido de azufre y sulfito	 altramucos	 molusco
--	---	---	---	---	--	---	---	--	---	--	---	--	---





PESCADOS

- ATÚN ROJO** en tataki a la llama con salmorejo cremoso _____ 22 €

 trigo pez soya sulfito mostaza
- CORVINA** a la pimienta negra balsámica con enokys y parmentier de patata _____ 21 €

 pez sulfito leche soya
- PINTXOS DE BACALAO** en tempura con pimientos rojos asados y ali-oli de chiles dulces _____ 20 €

 trigo huevo pez
- SALMÓN CONFITADO** en yuzu miso con mayonesa de aguacate y wakame _____ 18 €

 soya huevo sésamo pez
- PEZ LIMÓN** ahumado ligeramente con salsa bilbaina y salteado de setas enoky _____ 21 €

 pez soya sulfito

CARNES

- SOLOMILLO DE VACA** con patatas fritas y jugo de carne _____ 23 €

 trigo soya sulfito
- PLUMA IBÉRICA** a la parrilla con salsa bbq y migas japo-extremeñas con yema de huevo campero _____ 21 €

 leche trigo huevo
- STEAK TARTAR** clásico con chips de plátano _____ 18 €

 trigo huevo pez soya sulfito mostaza
- RABITOS DE CERDO IBÉRICO** glaseado, puré de calabaza al azafran y espinacas al wok _____ 18 €

 soya sésamo sulfito

POSTRES

- TORRIJA** caramelizada con helado de vainilla bourbon _____ 6 €

 trigo huevo leche
- COULANT** de chocolate fluido con helado de nata y polvos de cacao _____ 7 €

 trigo huevo leche
- TARTA DE QUESO** suave y crema de membrillo _____ 7 €

 trigo huevo leche
- TATIN DE MANZANA** hojaldrado con helado de turrón _____ 7 €

 huevo leche

+10 % TERRAZA

CHEF EJECUTIVO: ALFONSO SANZ
JEFE DE SALA: DANIEL GONZÁLEZ