

PICOTEO

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

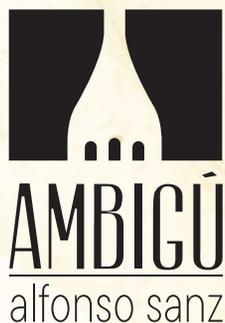
CONTINUAMOS

CANELÓN DE POLLO de corral al ajillo con crema de maíz trufada, cebolla crujiente y polvos de kikos	17 €
TAGLIATELLE DE SETAS KOREANAS a la carbonara con yema de huevo, nube de parmesano y botarga	14 €
PRESA DE VACA madurada en tatakya marcado a la llama, salsa ponzu y tomate cherry en almíbar	20 €
TARTAR DE ATÚN ROJO con yema de huevo campero y aliño Ambigú	17 €

Tenemos a su disposición carta de alérgenos.

+10 % TERRAZA

Chef ejecutivo: Alfonso Sanz
Jefe de sala: Daniel González



PESCADOS

ATÚN ROJO en tataki a la llama con salmorejo cremoso	22 €
CORVINA a la pimienta negra balsámica con enokys y parmentier de patata	21 €
PINTXOS DE BACALAO en tempura con pimientos rojos asados y ali-oli de chiles dulces	20 €
SALMÓN CONFITADO en yuzu miso con mayonesa de aguacate y wakame	18 €
PEZ LIMÓN ahumado ligeramente con salsa bilbaína y salteado de setas enoky	21 €

CARNES

SOLOMILLO DE VACA con patatas fritas y jugo de carne	23 €
PLUMA IBÉRICA a la parrilla con salsa bbq y migas japo-extremeñas con yema de huevo campero	21 €
STEAK TARTAR clásico con chips de plátano	18 €
RABITOS DE CERDO IBÉRICO glaseado, puré de calabaza al azafrán y espinacas al wok	18 €

POSTRES

TORRIJA caramelizada con helado de vainilla bourbon	6 €
COULANT de chocolate fluido con helado de nata y polvos de cacao	7 €
TARTA DE QUESO suave y crema de membrillo	7 €
TATIN DE MANZANA hojaldrado con helado de turrón	7 €