

PARA PICAR

PERRITO DE OREJA. Oreja crujiente en pan brioche, salsa hoisin y huevos de codorniz	11
BRAVIOLIS AMBIGÚ con mousse de alioli suave y sofrito picante	13
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO. Cremosas y untuosas	2,5
PROFITEROLES DE SARDINA AHUMADA, crema de queso mascarpone y mermelada de tomate (2unds)	8
TACO MEX de costilla de cerdo estilo pibil con salsa bbq y cebolla roja encurtida (4unds)	14
BURGER-SANDO de picada de buey, pan brioche, salsa Mac bull, pepinillos y cebolleta frita	11

COMPARTIR

OREJA DE CERDO. Bocados crujientes de oreja, salsa brava, mayonesa y piparras	12
ENSALADILLA DE LA CASA, suave y cremosa con picadillo de jamón ibérico y cortezas de cerdo sufladas	14
SETAS DE TEMPORADA a la plancha, jugo de boletus, yema de huevo y panceta ibérica curada 5J	16
MEJILLONES GALLEGOS AL SEÑORET en salsa a la amatriciana y chips de patata	13
BERENJENA JAPONESA frita con salsa de miso, ricota y furikake	12
HUEVOS FRITOS ROSSINI. Huevos rotos con jugo de carne trufado y virutas de foie fresco	14
LÁMINAS DE VACA MADURADA al natural, virgen extra, sal escamas y pimienta negra	17

CONTINUAMOS

CHIPIRONES a lo Pelayo, salteados al wok y espuma de alioli	19
PINCHOS DE BACALAO en tempura con piquillos al ajillo y mayonesa de kimchi	22
MERLUZA. Dados de merluza asados al horno, pil pil cremoso y patatas dado fritas	22
MAGRET DE PATO crujiente, puré de zanahoria al jengibre y salsa Pekín	22
PRESA IBÉRICA en escalopes rebozados, cebolla caramelizada, nube de parmesano y reducción de px	22
LOMO DE NOVILLA a la plancha y fileteado (300 grs)	25

GUARNICIONES

Patatas fritas	6	Pimientos verdes fritos	6
Ensalada de cogollos con cebolletas frescas y aliño suave	6	Tomate raf aliñado con virgen extra y sal escama	6

POSTRES

TORRIJA caramelizada al momento con helado de nata y tofe	7
PIÑA en carpaccio con almíbar casero y helado de coco	7
MILHOJAS de chocolate y crema inglesa a la vainilla	8
BROWNIE templado con helado de vainilla	7

octubre – diciembre 2025