



De la Tierra

Ciervo Estofado con Cerveza Negra y Café 19,00€

Con espuma de patata y hierbabuena, falso caviar de frutos rojos, daditos daikon encurtido, rulos de calabacín y holandesa.



Entrecot de Lomo Alto Holstein 19,00€

300 grs Trinchado con patatas de la casa y salsa gaucha.

Carrillera Ibérica 16,00€

A baja temperatura con crema de patata trufada, falso caviar de vino tinto. batata braseada, tierra de torrezno y aire de tonkatsu.



Magret de Pato 16,00€

Con parmentier de patata y bacon crujiente, geleé de manzana ácida, cebolla caramelizada, aire de frutos rojos, rabanito y trigueros.



Del Mar

Ceviche de Corvina 16,00€

Con helado de mango, tobiko, cilantro, palomitas ahumadas, emulsión de aguacate y pico de gallo.



Tataki de Atún Rojo 19,50€

De Balfegó con teriyaki, salsa de asadillo y miso, edamame, camarones crujientes, helado de ponzu y micromezclum.



Chipiron a la Parrilla 16,00€

Relleno de Sobrasada, curry negro, aire de miel, perlas de coco, micromezclum y sal de limón.



Rodaballo a la Parrilla 21,00€

Con crema de ajo negro, chips de verduras, brócoli y helado de tomate y albahaca.



Síguenos en
Redes sociales:



Principales



Entrantes

Huevos Rotos con Jamón de Bellota 9,00€

Espuma de huevos rotos, virutas de jamón de bellota, perlas de pimientos de padrón fritos, sal de pimentón y micromezclum.



Tomate 11,00€

Relleno de espuma de romesco, pollo confitado, tierra de pan frito con ajo, perejil, crujiente de parmesano, crudittes de apio, zanahoria y manzana, sorbete de albahaca, limón y manzana GrannySmith y micromezclum.



Entrehongos 12,00€

Baozis de setas, zamburiñas marcadas en mantequilla negra, tierra de pan frito triturado, trufa de queso crema y teriyaki, tajete, eneldo y perifollo.



Cocido "A mi Manera" 9,00€

Crujiente de pringá, garbanzos salteados con aceite de sésamo y comino, falso caviar de piparra, gel de repollo salteado, rulos de zanahoria, helado de caldo de cocido.



Carpacho de Gamba Blanca 16,00€

Con vinagreta de yuzu, emulsión de aguacate, leche de tigre, sus cabezas crujientes, sal negra, tobiko y ralladura de lima.



Mejillón Tigre 10,50€

Galleta de arroz suflado con tinta, espuma de bechamel de mejillón, migas de orly, nory en juliana, camarones crujientes, mejillones al vapor, aire de su jugo y cebollino.



Pulpo a la Brasa 21,00€

Pata de pulpo glaseada con mango a la brasa, espuma de patata morada y lemongrass. perlas de coco, aire de humo, helado de aceite de oliva, micromezclum y pimentón.



Alcachofas Confitadas 12,50€

En aceite de oliva, virutas de jamón, frutos rojos y parmesano.



















Síguenos en
Redes sociales:



Postres



Espuma de Albaricoque y Coco Chocolate blanco, piña, uvas y polen 	5,50€
"Recuerdos de la Infancia" Helado de arroz con leche, tierra de mantequilla noisette, almíbar de violeta, twist de limón, azúcar glass y canela.    	6,50€
Nocilla by Mentema Ganache de chocolate blond, helado de avellana, espuma de leche y barquillo.    	6,50€
Tomate Falso tomate de mojito con frutos rojos sobre tierra de bizcocho de zanahoria.    	7,00€
Híbrido Fruta troceada de temporada, sorbete de albahaca y limón sobre tierra de noisette, degustación de Nocilla by Mentema y Cheesecake - Mínimo 2 pax.    	5,50€

*Esta carta puede sufrir cambios en los ingredientes según disponibilidad en Mercado.

Síguenos en
Redes sociales:



Establecimiento Adaptado a la normativa sobre Alergenos
Reglamento U.E 1169/2011

