

TAPAS

Bocadillo de Calamares en pan brioche con mahonesa de limón <i>Fried squid on a brioche bun with lemon mayo</i>	11
Patatas Bravas <i>"Bravas" potatoes</i>	12
Crema de calabaza asada con huevo poché y crujiente de albahaca <i>Roasted pumpkin soup, poached egg and crispy basil</i>	12
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico (6 uds) <i>Creamy iberian ham croquettes (6 pcs)</i>	15
Parrillada de verduras e ibérico crujiente <i>Grilled vegetables and crispy iberian ham</i>	16
Huevos rotos con jamón ibérico <i>"Huevos rotos" with iberian ham</i>	16
Flor de alcachofa a la plancha, espuma de parmesano, papada ibérica y foie (3uni) <i>Grilled artichoke. Parmesan foam, foie and iberian jowl</i>	18
Pimientos del piquillo de Lodosa rellenos de guiso de rabo <i>Lodosa piquillo peppers stuffed with ox tail stew</i>	18
Jamón Ibérico bellota, pan de cristal y tomate rallado <i>Iberian bellota ham, crispy bread and grated tomato</i>	33

ENSALADAS | SALADS

Ensalada mixta con huevo y ventresca de atún <i>Mix salad with tuna belly and boiled egg</i>	16
Ensalada templada de alcachofas, queso ahumado y edamame <i>Artichokes warm salda, smoked cheese and edamame</i>	17
Tomate relleno de mousse de burrata y pesto sobre salmorejo ligero <i>Stuffed tomato with pesto and burrata mousse on a thin salmorejo</i>	18
Ensalada de salmon marinado en casa, tomatitos a las hierbas y aderezo de mostaza antigua <i>Homemade marinated salad salmon, herbs baby tomatoes and old mustard dressing</i>	18
Ensaladilla rusa marina con gambón aliñado y txangurro <i>Potato Russian salad and seasoned king prawns</i>	19

ARROCES | RICE

Risotto de carrilleras de ternera y trigueros <i>Veal cheek and green asparagus risotto</i>	19
Fideuá de mariscos con all i oli de gambón <i>Seafood noodle paella with prawns all i oli</i>	22
Arroz de pollo de corral, judías verdes y alcachofas <i>Free range chicken rice, green beans and artichoke</i>	22
Arroz en paella estilo a banda <i>"A banda" rice paella</i>	23
Arroz negro de chipirones <i>Black rice with baby squid and all i oli</i>	23
Arroz de pato, boletus y ajetes <i>Duck breast rice, boletus and garlic sprouts</i>	25
Arroz de bogavante <i>Lobster rice</i>	30

WELCOME


PRINCIPALES / MAIN COURSE

Hamburguesa de vaca madura, bacon crujiente y queso semicurado <i>Matured beef Burger, crispy bacon and semi-cured cheese</i>	17
Spaguettis salteados con marisco y dúo de tomatitos ligeramente picantes <i>Seafood sauted spaguetti with cherry tomatoes (bit spicy)</i>	23
Carrilleras ibéricas al vermouth y boniato asado <i>Iberian pork cheek with vermouth and baked sweet potatoe</i>	22
Bacalao a la vizcaína sobre lecho de patatas a lo pobre <i>Vizcaine sauce cod on thin roasted sliced potatoes</i>	24
Rodaballo asado, puré al limón, romanesco y bilbaína de almendras <i>Pan roasted turbot, creamy lemon puree and almond "bilbaina" sauce</i>	26
Solomillo Rossini, Robuchon trufado e hígado de pato plancha <i>Rossini tenderloin steak, truffle Robuchon and grilled foie</i>	33

POSTRES | DESSERTS

Flan de queso <i>Cream cheese flan</i>	7
Torrija caramelizada con azúcar de caña y helado de vainilla <i>Caramelized brioche with Brown sugar and vanilla ice cream</i>	7
Coulant de chocolate con helado de violetas <i>Chocolate fondant with violet ice cream</i>	8
Tarta fina de manzana con helado de nata <i>Thin apple pie with ice cream</i>	10

Servicio de Pan, aceite de oliva virgen extra y aperitivo <i>Bread, extra virgin olive oil and appetizer service</i>	3 (p/persona) 3 (p/ person)
--	--------------------------------

 Plato vegetariano o adaptable
Vegetarian or adaptable

Tiene a su disposición la información
de alérgenos si así lo necesita
Allergen information is available if you needed

Todos los pescados y mariscos que se utilizan
en este establecimiento, están congelados previamente
a -20º durante 24 horas, según exige el Real Decreto 1420/2006