

LIMA, OLIVA, MENTA, PISTACHO...

ALCACHOFA CONFITADA CON FOIE FRESCO

Alcachofa confitada durante cuatro horas a 60º con foie a la plancha de pato y salsa romesco. 9,50€ / unidad

PUERROS ACEVICHADOS CON FRUTA DE LA PASIÓN

Puerros braseados sobre leche de tigre vegetal con fruta de la pasión. Se sirve con guacamole, boniato, cancha y choclo. 12€

AGUACATE A LA BRASA CON TOFU AHUMADO Y VERDURAS

Aguacates asados a la parrilla con verduras aliñadas en su jugo y tofu ahumado lacado en soja. 14€/2 unidades

TABLA PARA DIPEAR

Tabla para dipear de guacamole, humus tradicional y humus de remolacha acompañado de totopos de maíz, chips vegetales y crudités de verduras. 12€

SÂM DE PANCETA LACADA

Panceta con una salsa Tomoyaki con cítricos. Se sirve en una hoja tierna de cogollo con mango, cebolleta y emulsión de wasabi. 12€/4 unidades

BRIOCHE DE CALAMARES

Pan brioche de mantequilla francesa con calamar de potera y alioli de salsa shiracha. 13€/2 unidades

TAGLIATELLE AL PESTO

Tagliatelle al huevo con pesto de nueces y rúcula fresca. 14€

ENSALADA CÍTRICA CON BIMÍ Y QUINOA

Ensalada con cítricos, quinoa, bimí y frambuesa liofilizada. 14€

GRANADA, CEREZA, BERMELLÓN...

TARTAR DE SALMÓN SOBRE HOJA DE SISHO

Tartar de salmón marinado en remolacha, sobre albahaca japonesa aliñado con kimchie y acompañado de palomitas de maíz picantes. 16€/4 unidades

BURRATA

Sobre sopa de tomatillos verdes y cilantro, tomates osmotizados, frutos rojos, maracuyá, polvo de tomate, sal Maldon y AOVE arbequina. 18€

TACOS DE COSTILLAR DE CERDO CON SALSAS CHIPOTLE

Costilla de cerdo cocinado a baja temperatura listo para preparar en tacos de maíz. 24€/8 tacos.

STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO BRASEADO

Carne en tartar sobre tuétano braseado en mesa. 24€

TATAKI DE LOMO DE VACA MADURADA CON PATATAS PAJA Y PIPARRAS EN TEMPURA

Lomo de vaca con maduración de 30 días marcado en la plancha con guarnición de patatas paja caseras y piparras fritas en tempura. 22€

SMOKED BURGER DE VACA MADURADA

Carne de vaca madurada en pan brioche con chutney de pimientos asados y queso brie. 16€

HAMBURGUESA DE PECHO DE TERNERA GLASEADO

Mahonesa de pimientos, cebolla roja encurtida, kimchi casero, patatas fritas, ensalada de brotes y pan brioche. Lista para preparártela a tu gusto. Mínimo dos personas. 18€/por persona.

MOSTAZA, YEMA, SALMÓN...

CROQUETAS

Creemosas de cecina. 12€

PATATAS BRAVAS

Con salsa brava tradicional, emulsión de yema, sazonadas con Sichimi y filamentos de guindillas. 11€

"MARIPURIS" DE CARRILLERA DE TERNERA

Panipuris rellenos de carrillera de ternera con boletus al curry. 16€

BAO DE CANGREJO SOFT SHELL

Bao crujiente de cangrejo de concha blanda en tempura. 14€/2unidades

ENSALADILLA

Creemosa con langostinos y picada de encurtidos. 12€

ARROZ EN LLAUNA CON PULPO Y VIEIRAS

Arroz al horno en paellera rectangular, con sabor a frutos marinos, pulpo y vieiras. 17€

SAQUITOS DE PASTA FRESCA RELLENOS DE RICOTA Y PERA

Con espuma de carbonara de ave, nueces, parmesano y tomate seco. 15€

BACALAO REBOZADO EN TEMPURA DE CAMARONES

Lomitos de bacalao con un rebozado crujiente de camarones acompañado de escalibada tradicional y suave alioli verde. 22€

SASHIMI DE SALMÓN CON ESPECIAS JAPONESAS

Lomo de salmón marinado en soja y cortado en finas lonchas con licuado de mango, mirin y soja, rebozado en Furikake. 16€

FRESA, CIRUELA, MORA, NUBE...

SAKURA NUBEL

Árbol de algodón de azúcar y chocolate con helado de violetas y frutos rojos. 9€

TORRIJA DE PAN CROISSANT

Torrija de pan de croissant remojado en leche y caramelo con helado de vainilla. 7€

COULANT DE CHOCOLATE

Cazuela de coulant de gianduja y helado de vainilla de Madagascar. 8€

BANOFFEE PIE

Tarta de plátano y dulce de leche casera sobre base de granola y crema de queso al limón. Terminada con polvo de oro y plátano suzette. 6,5€

TARTA CREMOSA DE QUESO

Al horno con compota de frutos rojos y base de galleta crujiente. 8€

TARTA DE LA ABUELA

Galletas remojadas en leche y cubierta de ganache de chocolate con leche, acompañada con una crema inglesa de orujo. 8€

CRUJIENTE DE HOJALDRE DE MANZANA

Lámina fina de hojaldre con manzana asada y helado de rocher. 7€

