



TAPAS FRÍAS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA 7.50

con coulis de frutos rojos y nueces

FOIE MI CUIT CON TOSTADITAS 14.50

medallón de foie mi cuit y confitura de higos

RUSA DE BONIATO 8.90

con mahonesa especiada, parmesano y ventresca de atún

ANCHOAS CON PAN C/TOMATE 7.50

4 anchoas 00, lo mejor en salazones

JAMÓN IBÉRICO 15.50

jamón ibérico de Salamanca con pan con tomate

CEVICHE DE CORVINA 13.50

con leche de tigre de rocoto y maíz crujiente

SASHIMI DE SALMÓN Y HUMO 8.90

salmón crudo ahumado en mesa con queso y eneldo

STEAK TARTAR Y TUÉTANO 17.50

tuétano caliente, tartar de solomillo frío y picante

STEAK TARTAR VINTAGE 14.75

picantito con huevo de codorniz y cebolla crujiente

TARTAR ATÚN 11.50

en cono de galleta con mahonesa japonesa

CROQUETAS Y...

DE JAMÓN IBÉRICO (4U)

DE RICOTTA, ESPINACAS Y PIÑONES (4U)

DE CALAMARES EN SU TINTA (4U)

DE BONIATO Y TROMPETAS (4U) 6,30

GYOZAS DE PUERRO Y GAMBA (6U) 7.75

TAPAS CALIENTES

BRAVAS DE LA CASA 5.00

en gajo, con piel, allioli casero y salsa picante

NACHOS AL HORNO 8.95

con cheddar, carne, guacamole, crema agria,...

FONDEE DE CABRA 10.90

queso Fortaleza del Sol y mermelada de arándanos

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN 8.50

con jamón ibérico

HUEVOS ROTOS CON FOIE 10.50

con medallón de foie fresco

FINGERS DE POLLO CON BBQ 7.50

pollo rebozado en panko y salsa bbq dulce- picante

HABITAS BABY Y CALAMARES 12.50

cazuelita con caldo y romesco

CALLOS COMO SIEMPRE 9.90

con taquitos de jamón y ligeramente picantes

PULPO Y ALLIOLI 17.50

pulpo con allioli de patata y aceite de pimentón

TEMPURA DE CAZÓN 7.95

como el clásico en adobo y con salsa de kimchi

MORRO CON LIMA 5.85

morro de cerdo confitado y crujiente con lima

TACOS DE TERNERA (2U) 8.25

a baja temperatura, pico de gallo, crema agria y guacamole

COCA DE PULLED PORK 7.85

hecho en casa, con rúcula, cebolla y Hoisin

VIEIRAS 14.20

con parmentier de cebolla, perlas de lima, crumble de cúrcuma y vermut



CARNES

CACHOPO	19.25
<i>enorme, con queso azul y jamón ibérico</i>	
CORDERO SIN TRABAJO	17.80
<i>paletilla de cordero deshuesada con verduritas</i>	
CANELÓN DE PATO Y TRUFA	13.50
<i>relleno de pato y foie, con bechamel trufada</i>	
COSTILLAS DE CERDO THAI	9.90
<i>cocinadas a baja temperatura con salsa thai</i>	

PESCADOS

BACALAO CONFITADO	11.50
<i>a 65°C, con sofrito de frutos secos y allioli de membrillo</i>	
CALAMARES CON MERMELADA	10.80
<i>con mahonesa negra y mermelada de tomate y lima</i>	
SUQUET DE RAPE AL PIMENTÓN	18.90
<i>un clásico de la cocina marinera</i>	

ARROCES

DE GAMBA Y CALAMAR	17
<i>caldoso o seco</i>	
CREMOSO DE MONTAÑA	17
<i>setas, pollo y butifarra negra</i>	
DE BOGAVANTE	20
<i>seco o caldoso</i>	
EL NEGRO DE MARISCO	18
<i>acompañado de allioli</i>	

POSTRES CASEROS

CHEESECAKE 6.25

el clásico cocinado al horno con suavidad

LEMON PIE 6.25

con su merengue tostado

TIRAMISÚ DE BAILEYS Y OREO 6.25

suave y sedoso

MOCHIS DE CREMA CATALANA 6.25

rellenos de helado con sus carquiñolis

CROQUETAS DE CHOCOLATE 6.25

a la naranja con helado de leche Merengada