

Nuestros pescados

-Pulpo de roca a la brasa, patata violeta al mortero trufada, allioli de ajo negro y galleta de arroz	19,50€
-Lubina salvaje a la brasa, cremoso de tomate semiseco, texturas de aceituna negra y emulsión de piñones tostados	24,00€
-Morro de bacalao confitado en costra de trompeta de la muerte, romesco de espinacas y nueces y espárragos blancos a la brasa	21,00€
-Gambas rojas al curri de Madrás, coco, cilantro, cebolla morada y sésamo	s/m

Nuestras carnes

-Timbal crujiente de manitas de cerdo, cremoso de ceps, alcachofa y cebollitas al vi del Padrí	18,50€
-Paletilla de cabrito deshuesada, patata enmascarada, col Kale y queso curado de oveja	26,00€
-Magret de pato marinado al miso con mandarina, manzana verde y remolacha	19,00€
-Steaktártar de ternera elaborado a la sala	24,50€
-Entrecot de ternera (500 gr) a la brasa, escalivados macerados y salsa Perigord	32,00€

Servicio de pan y agua 2,50€/ persona

MENÚ DEGUSTACIÓN. Previa Reserva 72,00€
El menú se servirá por mesas completas (Bebidas no incluidas)
Máxima hora de pedido a las 13:45 y las 21:30

10% IVA no incluido

*Si tienen algún tipo de alergia y/o intolerancia
Por favor, indíquelo a las personas que lo atienden.*