

Para compartir

- Jamón ibérico Sánchez romero Carvajal con pan de cristal 23,00 €
- Ensalada de endivias en texturas con espuma de gorgonzola y aceite de nuez. 9,50 €
- Ensalada de tomates con burrata y crujientes de albahaca 12,50 €
- Patatas bravas en mil hojas con salsa brava y alioli de perejil 7,50 €
- Zamburiñas a la parrilla con salsa criolla 14,50 €
- Tataki de atún rojo 18,50 €
- Carpaccio de ternera enrollado con crumble de parmesano y vinagreta de trufa. 12,50 €

Primeros

- Tartar de atún rojo con mango y pan de carasatu 19,00 €
- Canelón frío de calabacín relleno de brandada de bacalao con crumble aceitunas negras, mayonesa de ajo negro y brotes de mostaza. 12,50 €
- Tartar tomate con mostaza con toques de verano 13,00 €
- Raviolis de rape con salsa de tinta y láminas de parmesano 13,50 €
- Steak tartar Sobre tuétano de ternera 15,50 €
- Gazpacho verde con huevas y ahumados 9,50 €

Pescados

- Rodaballo a la brasa con mayonesa de aceitunas negras y salteado de tomate al tomillo 17,50 €
- Dorada fileteada con pures de verano, salteado de quinoa y nueces. 15,50 €
- Salmonetes a baja temperatura con crema de patata y apio y ensalada de manzana acida 15,50 €
- Bacalao a baja temperatura sobre crema suave de alioli 18,50 €

Carnes

- Terrina de costillar de cerdo con pure de patata, gelatina de vermut y salsa demiglace 14,50 €
- Secreto ibérico a la parrilla sobre pure de coliflor trufado, cítricos y sus aromas. 16,50 €
- Canelón crujiente de rabo de buey con salsa de sus jugos. 16,50 €
- Pluma a la parrilla con pure de patata violeta y mini verduras 16,50 €
- Tataki de ternera con espuma de foie 18,50 €

Postres

- Lemon pie 6,00 €
- Cítricos con espuma de chocolate blanco 6,00 €
- Coulant de chocolate negro 6,00 €
- Agua de valencia en texturas 6,00 €
- Texturas de chocolate 7,00 €
- Dahl de mango y coco 6,00 €
- Ceviche de frutas 6,00 €
- Maceta de fruta con espuma de yogurt y tierra de oreo 6,00 €



Todos los platos pueden contener
Alérgenos y Gluten