

PARA EMPEZAR

- Alcachofas fritas 8,50€
- Agri dulce de berenjenas 8€
- Anchoas del Cantábrico con pan con tomate 15€
- Rollitos de pato con salsa Hoisin (3uds) 11€
- Hummus 11€
- Guacamole con totopos 12€
- Tartar de salmón con mango y yuca 18€
- Sopa de fideos de arroz con verdura y pescado 14€
- Carpaccio de roast beef con parmesano, rúcula y aceite de hierbas 20€
- Jamón Ibérico con pan con tomate 26€
- Tortitas de sashimi de atún con mayonesa de chipotle (3 UDS) 13€

ENSALADAS Y VERDES

- Bok choy y shitake salteado 11€
- Ensalada de verdes con palmitos 12€
- Tibio de quinoa con bimi, coliflor, brócoli, tomates cherry y aliño de cítricos 15€
- Ensalada de perdiz, granada y Santa Pau 15€
- Tomate confitado en albahaca con crema de gorgonzola 15€
- Burrata con tomatitos asados, sal de aceituna y grisinis 14€
- Espárragos blancos a la brasa con romesco y ali-oli 15€

BARRA DE MAR FISHHH

OSTRAS

- Ostras Louis N°2 (GRANDE) 3,90€/UD
- Ostras Louis N°4 (PEQUEÑA) 2,85€/U
- Surtido de Ostras Louis 38€

CRUSTACEOS

- Tapa de Cangrejo Real FISHHH (40G) 10€/UD
- Pata de Cangrejo Real FISHHH (4 TAPAS, 160G) 39€
- Rollito de txangurro 3€/UD
- 1/2 pata de cangrejo (80G) 21€/UD
- Tapa de txangurro 8€

CARNE

- Pollo del Corral con piquillo y pure de patata 16€
- Hamburguesa, mozzarella y tomate asado 14€
- Solomillo de ternera (200gr) con Bearnesa y patatas fritas 23€
- Lomo de black angus con piparra, ensalada y patatas fritas 47€ (2PAX)
- Chuletitas de lechal con patata asada al carbón, ajetes y aceite de hierbas 19€
- Crujiente de pato Pekín 21€
- Steak tartar de solomillo 21€
- Presa Ibérica a la brasa con Bok choy 19€
- Gyros de cordero con tzatziki y ensalada 17€

* DISPONEMOS DE HAMBURGUESA PARA CELIACOS

ARROZ

- Calamarcitos, gambas y almejas 19€ P.P (2PAX)
- Butifarra, setas y espárragos 19€ P.P. (2PAX)
- Verduras a la brasa 17€ P.P (2PAX)
- Arroz salvaje con verduras y mostaza 16€
- Arroz meloso de bogavante 23€

* DISPONEMOS DE INFORMACIÓN PARA PERSONAS ALÉRGICAS Y CON INTOLERANCIAS.

PESCADO

- Salmón a baja temperatura con puré de celeri 18€
- Tataki de atún macerado en soja y yuzu con edamame y zanahoria 23€
- Bacalao negro con agri dulce de berenjenas 28€
- Pescado salvaje al horno con patata panadera, pimiento asado y salsa Bilbaína 26€
- Curry de chipirones y verduras con cilantro y albahaca 18€
- Pulpo lacado con puré de patata al aroma de limón y cilantro y aceite de pimentón 18€
- Rapito a la brasa con macerado de tomate y limón y calabacín 22€
- Tartar de atún (120 g) con puerro y jengibre, ensalada de guacame y yuca frita 24€

PASTA

- Ravioli de queso de cabra con salsa de tomate y pesto de avellana 18€
- Tagliolini Cipriani con trufa negra fresca 20€
- Rigatoni con carbonara de guanciale y huevo a baja temperatura 19€

* DISPONEMOS DE SPAGHETTI O PENNE PARA CELIACO

SIDES

- Agri dulce de berenjenas 5€
- Salteado de verduras y tubérculos 6€
- Arroz salvaje con verduras y mostaza 8€
- Patatas fritas 4€
- Pimientos del piquillo a la leña 6€
- Piparra en tempura 6€
- Puré cremoso de patata trufado 6€
- Arroz jazmín con salsa sweet chilli o salsa de ostras 5€

VINOS

TINTOS

- Emilio Moro Finca Resalso
Copa 3,75€/Botella 18€
- Oh de Romaila
Copa 3,75€/Botella 18€
- Marqués de Murrieta reserva
Copa 4,25€/Botella 25€
- Marqués de Vargas
Botella 28€

ROSADOS

- Gran Caus Rosado
Copa 3,50€/Botella 21€

BLANCOS

- Pazo de Barrantes
Copa 3,75€/Botella 20€ €
- Naia
Copa 3,75€/Botella 20€ €
- Gran Caus
Copa 3,75€/Botella 23€
- Pazo San Mauro
Botella 25€
- Ardeche Louis Latour
Copa 3,90€/Botella 25€

CHAMPAGNE

- Moët Chandon
Botella 65€ €
- Veuve Cliquot
Copa 13€/Botella 65€

CAVA

- Gramona Brut Imperial
Copa 7€ / Botella 24€ €
- AT Roca Rosado 2014
Copa 7€ / Botella 36€
- AT Roca Brut 2014
Copa 7€ / Botella 28€