

SNACKS

- Ostras del día S/M
- Kombu frito, ajo negro y vinagre de jerez 25 años 6 €
- Anchoas y encurtidos 7 €
- Jamón de pato casero 5,5 €
- Chip de boniato con yogur y jamón de bellota 8 €
- Pan con tomate 6 €
- Pan 2 €

APERITIVO

JEREZ

- Fino en rama Cruz Vieja... 4,1 €
- Manzanilla Maruja... 4 €

VERMUT

- Amillo... 4,9 €
- Yzaguirre Blanco Reserva... 4,8 €

BURBUJAS

- Cerveza artesanal Estupenda Xarel.lo... 3,7 €
- Copa de Poiré Granit... 5,5 €

COCKTAILS

- Kir Real... 5,9 €
- Aperol Spritz... 6,5 €
- Sherry Martini... 11 €

ENTRANTES

- COLINABO curado en sal, aceite de ajo asado, hierbas quemadas 8 € *
- PULPO a la parrilla, alioli de lima 14 €
- Cintas de ZANAHORIA braseada, crema de foie y yogur 12,9 €
- Virutas de JAMÓN Ibérico, nueces y gotas de Palo Cortado 16 €
- TOMATES de temporada, granizado de raifort y albahaca 12 € *
- Carpaccio de IDIAZABAL, fruta de temporada encurtida y brioche 11,9 € *
- MEJILLONES del delta del Ebro al vapor de sake, jengibre y guindilla 13 €
- ENSALADA de hoja de roble, oliva negra, anchoa y huevo templado 12,6 €

SEGUNDOS

- CABALLA ligeramente curada y soasada, pepino, manzana y almendra 16 €
- RISOTTO de alga y gamba S/M
- BACALAO confitado, pisto, tomate cherry y oliva verde 19 €
- BERENJENA glaseada estilo chino, arroz salvaje y alubias 16,5 € *
- PANCETA Ibérica 16h, cremoso de cebada y estragón 17,5 €
- MAGRET de pato, pak choi salteado y pera caramelizada 18 €
- CARRILLERA de vaca estofada con puré de patata y cebolla encurtida 21 €

EXTRAS

- Alubias de Santa Pau, vinagreta de limon y un toque picante 5 € *
- Judía verde, mantequilla de miso y avellana 5 € *
- Puré de patata con cebollino 5 € *

* PLATO VEGETARIANO