

SNACKS

- Ostra del día S/M
- Kombu frito, ajo negro y vinagre de Jerez de 25 años 6 €
- Chip de boniato, yogurt y jamón ibérico 8 €
- Jamón de pato casero 5,5 €
- Pan con tomate 6 €
- Pan 2 € p.p.

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

- Cintas de ZANAHORIA, flor de sauco encurtido, crème fraîche y raifort 11,9 € *
- Carpaccio de CIERVO, mayonesa de ceps, grosella roja 12,5 €
- CABALLA curada y soasada, puré de aguacate, alcaparra, ají 13 €
- COGOLLO tibio, oliva negra y yema de huevo 9 € *
- Tartar de REMOLACHA asada, queso cabra, vinagre de Módena envejecido 13 € *
- Carpaccio de MANCHEGO, fruta de temporada encurtida y brioche 12,5 € *
- Virutas de JAMÓN Ibérico, nuez y unas gotas de "Palo Cortado" 16 €
- ENSALADA waldorf, uva, manzana, nuez y apio.. 11,5 € *

SEGUNDOS

- Tataki de BONITO del Norte, fideos de apionabo, coliflor, dashi de manzana 17 €
- RISOTTO de alga y gamba 25 €
- BACALAO confitado, lentejas del Puy a la catalana, chorizo, puré de chirivia 19 €
- BERENJENA glaseada estilo chino, arroz salvaje y alubias 16,5 € *
- ENTRECOTE, puré de patata y ajo, kale y salsa de vino tinto 26 €
- Cremoso de cebada, PLUMA ibérica, estragón, manzana y miso 18,2 €
- MAGRET, col lombarda, cebolla perla confitada y salsa de setas 17,9 €

EXTRAS *

- Alubias de Santa Pau, vinagreta de limón y un toque picante 5 €
- Brócoli salteado, mantequilla de miso y avellana 5 €
- Puré de patata con cebollino 5 €

* PLATO VEGETARIANO