

Menú degustación

59 €

Bebidas no incluidas.



Homenaje a la matanza

Torta de maíz frito ligeramente picante relleno con un parfait especiado de ajo mataero y piñones.



Tartar cítrico

Lomo de lubina salvaje en tartar aliñado como si fuera un ceviche, maíz crujiente y cebolla morada encurtida sobre una lima quemada



Cogollo César manchego

Cogollo de lechuga aliñado con una vinagreta de pollo y anchoa, láminas de pechuga de gallo semiescabechado, queso viejo de oveja y ralladura de lima fresca.



Ninoyaki de queso y trufa

Esfera líquida de queso de cabra (Granizo, La Rueda del Cabriel) y trufa negra, base de polvo de pistacho y crema de membrillo.



La mejor croqueta del mundo

A base de mantequilla y leche fresca de oveja, dados de jamón de bellota Joselito, lámina de coppa y airbags de su tocino.



Premio Mejor
Croqueta del
Mundo Madrid
Fusión 2021

INTOLERANCIAS / ALÉRGICOS



Gluten



Pescado



Leche



Apio



Huevo



Soja



Mostaza



Cacahuete



Frutos secos



Sésamo



Crustáceos



Dióxido de
azufre y sulfitos

Menú degustación

59 €

Bebidas no incluidas.



Nuestro bocata de calamares

Croissant artesano de mantequilla y tinta relleno de un guiso de txipirones a la bruta y acompañado de una emulsión de ajos asados.



Bikini trufado

Pan de sandwich hojaldrado, pastrami ahumado, cheddar viejo fundido y pesto de trufa y mostaza de cerveza.



Dónut de rabo de toro

Rosquilla frita y rellena de un guiso clásico de rabo de toro, glaseado con una crema de queso de oveja y rallado con un ketchup de verduras ácidas.



Postre



Tu primer beso

Namelaka de vainilla de Madagascar y pimienta rosa encapsulado en un baño de chicle de cereza.



Puede contener trazas de:

Cacahuetes, soja, frutos de cáscara, semillas de sésamo y altramuces

Recomendación de los Chefs

Brioche de costilla

Pan roll artesano de mantequilla relleno de un desmigado de costilla de vaca asada a baja temperatura, cebolla crujiente y emulsión de chile chipotle ahumado.



Suplemento

8 €

Saam de cigala y alita, homenaje a Josep Pla

Hoja de shiso o menta japonesa a modo de taco, cigala asada y alita de pollo de corral deshuesada y glaseada.



Suplemento

9 €

INTOLERANCIAS
/ ALÉRGICOS



Gluten



Pescado



Leche



Apio



Huevo



Soja



Mostaza



Cacahuete



Frutos secos



Sésamo



Crustáceos



Dióxido de
azufre y sulfitos