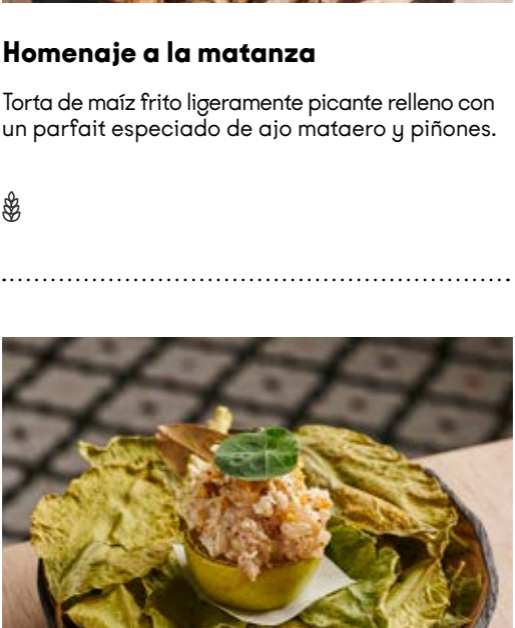


Menú degustación

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.



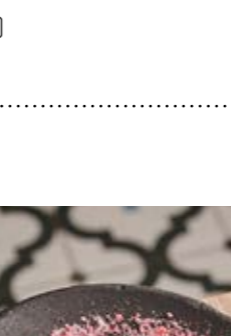
Ninoyaki de queso y trufa

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



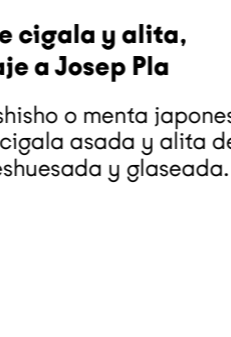
La mejor croqueta del mundo

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



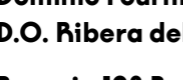
Nuestro bocata de calamares

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:

Cacahuets, 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 / ALÉRGENOS

Bodega

Vino tinto

Beronia Ed. Limitada, D.O. Rioja 22,00 €
5,00 € (copa)

Beronia Reserva, D.O. Rioja 30,00 €

Dominio Fournier Crianza, D.O. Ribera del Duero 35,00 €

Beronia 198 Barricas, D.O. Rioja 45,00 €

Bleuca 2016, D.O Somontano 100,00 €

Vino blanco

Beronia Verdejo, D.O. Rueda 22,00 €
5,00 € (copa)

Viñas Del Vero Gewurztraminer, D.O Somontano 25,00 €

Viñas Del Vero Clarion, D.O. Somontano 30,00 €

Beronia Laslias 2020, D.O Rueda 30,00 €

Lusco Albariño, D.O Rías Baixas 30,00 €

Pazo Piñeiro 2020, D.O. Rías Baixas 45,00 €

Vino rosado

Alegra Rose 2021 30,00 €

Cava / Champagne

Vilarnau Brut Rosado Reserva Organic 30,00 €
6,00 € (copa)

Vilarnau Brut Reserva Organic 30,00 €
6,00 € (copa)

Vilarnau Gran Reserva 2014 35,00 €

Albert De Vilarnau Chardonnay - Pinot Noir 50,00 €

Champagne Deutz Brut Classic 60,00 €

Deutz Brut Rose 80,00 €