

## Postres

---



**Lingote de chocolate con avellanas y toffe**

6  
€



**Tarta de queso artesanal**

6  
€



**Panacota de maracuyá con frutos rojos**

6  
€

## Postre

---



**Helados cremosos**

6  
€



**Capricho de chocolate**

6  
€

## Entrantes

---



**Jamón de bellota 100% ibérico**

24  
€

## De la Mar

---



**Chipirones salteados con ajetes tiernos y crujiente de parmesano**

16  
€



**Tataki de atún rojo con crema de ají amarillo**

19  
€



**Vieiras a la plancha con aceite de albahaca**

16  
€



**Rodaballo a la bilbaina con alcachofas**

19  
€



**Pez mantequilla con cous cous**

17  
€



**Bacalao al horno con alioli de espárragos verdes**

22  
€

## De la Tierra

---



**Steak tartar “al momento”**

20  
€



**Tataki de lomo alto de vaca**

22  
€



**Raviolis de pato con escabeche de miel y manzana verde**

16  
€



**Hamburguesa de buey con manzana y cabrales**

18  
€



**Solomillo de vaca gallega con queso idiazábal**

23  
€



**Presa ibérica de bellota ahumada con buñuelo de yuca**

16  
€

## Plato

---



**Rape con pimientos asados**

22  
€

## Tracición y evolución

---



**Setas silvestres con huevo de corral**

16  
€



**Arroz salvaje con crujiente de pato**

12  
€



**Pulpo a la parrilla martinete**

16  
€



**Berenjenas cordobesas**

8  
€



**Soft crab con salsa de marisco**

11  
€



**Tartar de atún rojo nikkei**

16  
€



**Alcachofas con romesco**

9  
€



**ñoquis con txangurro**

13  
€



**Coca de lomos de sardina ahumada de santoña con tomate confitado**

13  
€



**Burrata con tomate, aceite de oliva y albahaca fresca**

13  
€



**Tomates de temporada con bonito curado**

9  
€

## Sin clasificar

---



**Risotto de Setas**

12  
€



**Verduritas a la Parrilla**

9  
€



**Langostinos en Tempura**

9  
€



**Tartar de Salmón con Aguacate**

15  
€



**Tatín de Manzana con Helado de Canela**

6  
€



**Cochinillo a Baja Temperatura**

23  
€



**Croquetas de Jamón de Bellota**

9  
€