

Comenzamos

<i>Calamar laminado y torrezno de sepia</i>	14.00 €
<i>Preso ibérica marinada, guacamole y polvo de kikos</i>	20.00 €
<i>Las manitas de cerdo, foie y aceite de humo</i>	18.00 €
<i>Croquetas artesanas de centollo con ali oli de calamar</i>	10.00 €
<i>Carpaccio de buey con boletus, rúcula y queso Varé viejo</i>	18.00 €
<i>Sardinas ahumadas y tartar de tomate (5 unidades)</i>	15.00 €
<i>Foie micuit, cebolla caramelizada y compota de pera</i>	19.00 €
<i>Coppa Ibérica de Joselito</i>	14.00 €
<i>Pulpo braseado y patata revolcona</i>	21.00 €
<i>Pitu Caleyá en escabeche suave de cítricos</i>	16.00 €

Las Ensaladas, diferentes

<i>Ensalada de queso de cabra, piñones, uvas pasas y jamón</i>	18.00 €
<i>Ensalada de foie con virutas de cecina y manzana</i>	18.00 €
<i>Ensalada de jamón de pato y tomates cherries escarchados</i>	18.00 €
<i>Ensalada de perdiz escabechada, piña y vinagreta de pipas</i>	18.00 €

10 % I.V.A incluido
Servicio de

Sin



2,00

De la plancha y los fogones

<i>Kokotxas de bacalao en salsa verde con almejas</i>		24.00 €
<i>Lomo de bacalao el cencerro (Pisto con pulpo y gambas)</i>	⊗	23,00 €
<i>Lomo de bacalao confitado con sus callos</i>	⊗	26.00 €
<i>Mollejas de ternera a la plancha</i>	⊗	18.00 €
<i>Rabo de toro deshuesado con crema de patata trufada</i>		24.00 €
⊗		
<i>Callos caseros con patatines (Allegro ma non troppo)</i>	⊗	14,00 €
<i>Magret de pato, arándanos, manzana y avellanas</i>	⊗	20,00 €
<i>Lomo de ciervo y chutney de mango</i>	⊗	21,00 €
<i>Cochinillo asado y patatinas lima-romero</i>	⊗	24.00 €
<i>Paletilla de lechazo deshuesada y puré de boniato</i>	⊗	24.00 €
<i>Steak tartar de carne de buey con helado de mostaza</i>	⊗	24.00 €

10 % I.V.A incluido
Servicio de









Sin



2,00

Nuestra Selección de Carnes

Todas las Carnes se pueden compartir

<i>Chulet a de novillo raza Angus (Nebraska, USA)</i>		45,00 €
<i>Tapilla (Picaña – Asado punta pierna)</i>		28,00 €
<i>Chulet ón de vaca, raza roja danesa</i>		39.00 €
<i>Lomo de vaca, raza frisona holandesa</i>		39.00 €
<i>Ternera asturiana, raza casina (producción ecológica)</i>		36.00 €
<i>Bife de novillo argentino raza Short horn</i>	 	€ 40,00 € 49,00
<i>Chulet ón de vaca gallega selección</i>		€/ Kg.
<i>Luisimi Buey Wagyu (Kobe)</i>		120.00 € €/ Kg.

Nuestros platos pueden contener algún tipo de alérgeno o trazas de estos En caso de alguna intolerancia o alergia por favor, comuníquelo al personal de sala

10 % I.V.A incluido
Servicio de

Sin



2,00

Menú degustación gastronómico
50,00
€

Aperitivo de la casa
Presa ibérica, guacamole y polvo de kikos
Carpaccio de manitas de cerdo
Calamar laminado y torrezno de sepia
Pescado del día
Cochinillo asado y patatinas lima romero
Postres
Sopa de maracuyá, espuma de yogur y caviar de arándanos
Soufflé de avellanas y jengibre en texturas

Con maridaje 4 vinos 80,00€

Menú degustación de carnes 43,00€

Aperitivo
Pitu caleya en escabeche suave de cítricos
Presa ibérica, guacamole y polvo de kikos
Selección de 3 tipos de carnes
Postre
Mousse de cítricos, mango y crujiente de naranja

Con maridaje 3 vinos 65€

Los menús se sirven a mesa completa

Mínimo 2 comensales

10 % I.V.A incluido
Servicio de

Sin



2,00