

ENTRANTES Y PRIMEROS PLATOS:

DÚO DE JAMÓN DE BELLOTA Y CAÑA DE LOMO CON SUS TOSTAS, PAN FEO Y CREMA DE TOMATE	18,00€
- QUESO DE HITA CON JALEA DE RÍO NEGRO Y GEL CHISPEANTE DE ARRIACA	11,50€
- TOMATE SELECCIONADO CON CEBOLLETA FRESCA Y NUESTRO TACO DE BONITO EN ESCABECHE	13,50€
- CEVICHE DE CORVINA CON EMULSIÓN DE CÍTRICOS Y MAÍZ MOTE	16,00€
- TERRINA DE FOIE CON VINAGRETA DE PUERRO Y REINETA ASADA	17,00€
- NUESTRAS PATATAS BRAVAS CON SRIRACHA Y MAHONESA JAPO	7,50€
- TACO DE OREJA A LA PLANCHA CRUJIENTE CON VINAGRETA DE TOMATE	9,50€
- TARRO DE ENSALADILLA DE LANGOSTINOS Y ENCURTIDOS CON ESPUMA DE MAHONESA	12,00€
- GAMBA DE HUELVA A LA PLANCHA CON SAL NEGRA DE ESCAMAS Y ALIOLI DE LIMÓN	18,00€
- TATAKI DE TERNERA CON PRALINÉ DE PISTACHO Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ	16,00€
- HUEVO ROTO EN DOS FRITURAS SOBRE PATATAS SALTEADAS CON GAMBA ROJA	12,50€
- DEGUSTACIÓN DE NUESTRAS CROQUETAS (6 UNID. DE TRES SABORES DISTINTOS)	13,00€
- ENSALADA DE RULO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y MAÍZ FRITO	11,00€
- PATAS de PULPO A LA BRASA SOBRE EMULSIÓN DE PIMENTÓN Y PATATA ASADA	26,00€
o PATA de PULPO A LA BRASA	16,00€
- BERENJENA EN TEMPURA CON REDUCCIÓN DE JUGO DE CAÑA	9,50€
- TARTAR DE SALMÓN CON MAHONESA CÍTRICA, SÉSAMO DE WASABI Y TOSTADITAS	12,50€
- BRIOCHE CON ESTOFADO DE SETAS DE OTOÑO, HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y CHIPS DE TORREZNOS FRITOS CON PUNTITOS DE MAYONESA WASABI	12,00€

NUESTRO TOQUE ORIENTAL

- BAO DE CORDERO A B.T CON SALSA DE YOGURT ESPECIADO Y PIPARRA DULCE (2 UNID)	8,50€
- NIGURI DE LOMO IBÉRICO CON PISTO ALEGRE Y CREMA DE HUEVO FRITO (2 UNID)	5,00€
- NIGURI DE VIEIRA CON POLVO DE GAMBA CRUJIENTE (2 UNID)	5,60€
- NIGIRI DE ATÚN CON MERMELADA DE TOMATE Y CEBOLLA Y CRUJIENTE DE QUINOA (2 UNID)	6,00€
- NIGIRI DE HUEVO DE CODORNIZ CON ACEITE DE TRUFA Y LÁMINA DE CECINA ALCARREÑA (2UNID)	6,50€
- GUNKAN DE RABO DE TORO CON ESFERAS DE WASABI (2 UNID)	6,00€
- GUNKAN DE CALLOS DE BACALAO CON HUEVAS DE SALMÓN (2 UNID)	6,00€
- URAMAKI DRAGÓN CON LANGOSTINO EN TEMPURA Y TOBICO ROJO Y VERDE	15,50€
- URAMAKI ROLL CRUJIENTE DE SALMÓN Y AGUACATE CON SALSA YAKINIKU	15,50€
- MAKI DE ATÚN ROJO MAHONESA DE SOJA	7,00€
- MAKI DE SALMÓN BRASEADO CON MANTEQUILLA DE AGUACATE	9,00€
- MAKI DE FOIE CARAMELIZADO CON PERA AL VINO	14,00€
- GYOZAS DE GAMBAS AL AJILLO CON SALSA PONZU DE CÍTRICOS (4 UNID)	7,50€
- GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS AL TERIYAKI (4 UNID)	6,50€

SUGERENCIAS DE INVIERNO

- DÚO DE TACOS DE CARRILLADA IBÉRICA CON BERENJENA ENCURTIDA Y MAYONESA DE KIMCHI	8,50€
- FABES CON BACALAO EN SALSA VERDE	16,00€
- ARROZ CAMPERO MELOSO CON MEDALLÓN DE MANITA DE CERDO A LA PARRILLA	17,00€
- RAVIOLI DE CHIPIRÓN CON LANGOSTINOS AL TAMARINDO, LECHE DE COCO Y GRATÉN DE QUESO TETILLA	16,00€
- LOMO DE CIERVO BRASEADO CON PURÉ DE CASTAÑAS, PIPAS DE CALABAZA Y SALSA DE OREJONES AL PEDRO XIMÉNEZ	22,00€
- PICAÑA DE TERNERA A LA BRASA SOBRE FRITADA DE TRES PIMIENTOS CARAMELIZADOS	19,00€

PLATOS PRINCIPALES:

-LOMO DE BACALAO EN PISTO CREMOSO DE SUS CALLOS	22,00€
- HAMBURGUESA DE TERNERA AÑOJA CON QUESO MANCHEGO Y CEBOLLA CRUJIENTE	13,50€
- DADITOS DE MERLUZA REBOZADA SOBRE BASTONES DE PATATA Y CREMOSO DE YUZU	20,00€
- BACALAO AL HORNO CON GRATÉN DE ALI-OLI ALCARREÑO	21,00€
-ARROZ MELOSO DE JARRETE DE TERNERA Y SETAS DE TEMPORADA	16,00€
-LOMO DE ATÚN ROJO A LA PARRILLA SOBRE SALSA DE TOMATE Y ENCURTIDOS Y POLVO DE MIGAS PASTOR	22,00€
- CARRILLADA DE TERNERA AÑOJA CON REDUCCIÓN DE OLOSOSO	17,00€
- RABO DE VACA VIEJA GUISADO AL VINO TINTO DE MONDÉJAR DESHUESADO CON PATATA CUADRADILLO	18,00€
-RODABALLO A 65º SOBRE WOK DE VERDURAS EN TIRAS AL TAMARINDO	21,00€
- SALTEADO DE SOLOMILLO DE TERNERA AL AJILLO CON VINAGRE DE JERÉZ Y REVOLCONAS CON PISTACHO	19,00€
-ABANICO IBÉRICO A LA BRASA SOBRE SU TOSTA CON ALIOLI DE AJO NEGRO Y PIPIRRANA DE JALAPEÑO	18,00€
-CHULETÓN DE TERNERA DE 500gr A LA PARRILLA CON SU PATATA ESCABECHADA	24,00€

POSTRES:

- BIZCOCHO BORRACHO CON HELADO DE LECHE MERENGADA	5,50€
- TIRAMISÚ LA DUQUESA	5,00€
-PIÑA ASADA A LA PARRILLA SOBRE ARROZ CON LECHE DE COCO	6,00€
- BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO CON PISTACHOS Y HELADO DE MANDARINA	6,00€
- COULAND DE CHOCOLATE CON HELADO DE CÍTRICOS	5,50€
- VASITO DE TARTA DE QUESO CON NUESTRA MERMELADA DE LA SEMANA	5,00€
- ESPUMA DE YOGUR CON SALSA DE FRUTA DE LA PASIÓN Y POLVO DE GALLETA	4,50€
- TARTA CREMOSA DE QUESO CON MERMELADA DE HIGOS	6,00€

****Todos los pescados que se consumen en crudo, han sido previamente congelados en el restaurante****

****En el QR, dispone de la carta de alérgenos al completo****