

PICOTEO

- BRAVAS**, salsa picante estilo Ambigú y mouse de ali olí _____ **12 €**

 gluten huevo pescado molusco soja
- CROQUETA** de mejillón tigre y mayonesa de su escabeche _____ **2,5 €**

 gluten huevo pescado molusco soja lacteo
- TACOS MEX** de cochinita pibil, mayonesa de kimchi y cebolla roja encurtida (4 unds) _____ **16 €**

 gluten soja pescado sulfito molusco
- OREJA** de cerdo a la plancha, salsa brava fluida, piparras y mayonesa de ajo asado _____ **14 €**

 gluten huevo sulfito
- ALCACHOFA A LA BRASA** con salsa de aceituna gordal aliñada, reducción de mandarina y ras el hanut _____ **6 €**
- GYOZAS** de buey a la plancha-vapor, caldo de pollo agripicante, salsa bearnesa y furikake (4 unds) _____ **14 €**

 gluten huevo pescado soja lacteo sésamo
- SARDINA AHUMADA Y CALABAZA ASADA** con miso y queso mascarpone _____ **6 €**

 soja lacteo pescado

CONTINUAMOS

- RAVIOLIS DE SARA**, de calabaza y ricota, salsa de queso parmesano, nueces tostadas y rúcula (6 unds) _____ **18 €**

 gluten lacteo frutos de cáscara
- COGOLLOS DE TUDELA** al ajillo, crema de maíz tatemado, miel trufada, nube de parmesano y Tajín _____ **14 €**

 gluten lacteo
- TACOS MEXICANOS DE MERO** marinado en Tom Yum, tempurizado, mayonesa de wasabi, _____ **12 €**
 sweet chilli y arroz vietnamita frito (2 unds)

 gluten huevo pescado
- LAGARTO IBÉRICO LAQUEADO** a la pimienta negra balsámica, col china salteada al wok con sake y sésamo _____ **18 €**
 y yema de huevo. ¡Enróllalo!

 gluten soja huevo sésamo sulfito
- SETAS DE TEMPORADA** a la plancha y glaseadas con salsa teriyaki y jengibre, huevo poché y ajo blanco _____ **15 €**
 de almendra tostada y coco

 gluten soja huevo frutos de cáscara

ALÉRGENOS





PESCADOS

- SALMÓN LACADO** con yuzu-miso, crema de maíz tostado, aceite de eneldo y bimi frito _____ **21 €**
 pescado gluten soja
- TATAKY DE ATÚN ROJO** a la llama del wok, salsa kabayaki, salmorejo cremoso de cherrys ácido-picante, _____ **24 €**
espinacas frescas y aliño de sésamo
 pescado cacahuete sésamo soja gluten
- BAGALAO CONFITADO** en aceite de ñoras tostadas, salsa vizcaína melosa y oreja crujiente _____ **22 €**
 pescado soja
- PEZ LIMÓN** en sashimi ahumado a las brasas, pimientos verdes fritos y salsa japo-bilbaína _____ **22 €**
 pescado soja sulfito sésamo

CARNES

- SOLOMILLO** de vaca madurado a la plancha con jugo de carne y patatas fritas _____ **26 €**
 sulfito gluten
- PLUMA IBÉRICA** a la parrilla lacada con teriyaki, pimienta rosa y tupinambo asado _____ **23 €**
 sulfito gluten soja
- MAGRET DE PATO AHUMADO Y A LA PLANCHA**, puré de zanahoria asada, puerro encurtido y reducción de PX _____ **22 €**
 sulfito
- ENTRAÑA BLACK ANGUS** a las brasas, sofritos de ajos, perejil, limón y hojas tiernas s _____ **22 €**

POSTRES

- TORRIJA** caramelizada con helado de vainilla bourbon _____ **7 €**
 gluten huevo lacteo
- PANNACOTTA** a la vainilla, miel y trufa _____ **7 €**
 lacteo
- TARTA DE QUESO** cremosa y suave con membrillo _____ **8 €**
 gluten huevo lacteo
- BROWNIE MELOSO DE CHOCOLATE**, fruta de la pasión y helado de vainilla _____ **8 €**
 gluten huevo lacteo

+10 % TERRAZA
IVA INCLUIDO

CHEF EJECUTIVO: Alfonso Sanz
JEFE DE SALA: Daniel González