



## ENTRANTES

### STARTERS

FOCCACIA DE PANCETA IBÉRICA KIMCHI	4.5€
FOCCACIA BUN FILLED WITH IBERIAN PORK BELLY AND KIMCHI	
ENSALADA DE PERDIZ Y SETAS ESCABECHADAS DE TEMPORADA	12€
QUAIL SALAD WITH PICKLED MUSHROOMS	
ENSALADA DE TOMATES CON BURRATA Y TRUFA	14€
TOMATO AND BURRATA SALAD	
TIRADITO DE BOCINEGRO AL CURRY VERDE	14€
SEA BREAM "TIRADITO" WITH GREEN CURRY	
CHILI CRAB, CANGREJO DE CONCHA BLANDA FRITO EN TEMPURA CON SALSA DE CHILE	18€
CHILI CRAB, SOFT SHELL CRAB TEMPURA WITH CHILLY SAUCE	
CROQUETAS DE IDIAZÁBAL CON COMPOTA DE PERA	10€
IDIAZÁBAL CHEESE CROQUETTES WITH PEAR COMPOTE	
CREMA DE BOLETUS CON HUEVO PERFECTO Y BRIOCHE	12€
BOLETUS CREAM WITH POACHED EGG AND BRIOCHE	

## ARROCES Y PASTAS

### RICE AND PASTA

GNOCCHI DE CALABAZA, SALSA DE QUESO MANCHEGO Y PANCETA IBÉRICA	14€
PUMPKIN GNOCCHI WITH ROASTED PUMPKIN CREAM AND PORK BELLY	
RAVIOLIS DE RICOTA Y ESPINACAS CON CHERRY Y ALBAHACA FRESCA	12€
RAVIOLI AND SPINACH RAVIOLI SAUTEED WITH RICOTA AND CHERRY TOMATOES	
ARROZ CALDOSO DE PESCADOS DEL MEDITERRÁNEO	16€
ROCKFISH RICE	
RISOTTO DE PATO Y BULBO DE APIO	16€
UCK AND CELERIAC RICE	

## PESCADOS

### FISH

MERLUZA CON PIPIRRANA, SALSA CÍTRICA Y ENSALADA DE HINOJO Y PEPINO HAKE WITH PIPIRRANA, PONZU SAUCE, FENNEL AND CUCUMBER SALAD	18€
RAPE CON ROMESCU MONKFISH WITH ROMESCU SAUCE	21€
TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON SOJA, MIEL Y JENGIBRE TUNA TARTAR WITH HONNEY, GINGER AND SOYA	24€
SUQUET CÍTRICO DE PECADO Y SETAS FISH AND MUSHROOMS SUQUET	19€
VIEIRAS DE NUESTRAS COSTAS CON CREMA DE AGUACATE LIMA Y EMULSIÓN DE MOLUSCOS SCALLOPS WITH AVOCADO CREAM, LIME GEL AND COQUILLAGE GEL	18€

## CARNES

### MEAT

PRESA IBÉRICA CON TAPENADE Y ENCURTIDOS DE LA HUERTA PORK SHOULDER WITH TAPENADE SAUCE AND PICKLES	20€
TARTAR DE SOLOMILLO STEAK TARTAR	20€
SOLOMILLO DE VACUNO CON HOLANDESA Y CREMA DE TUPINAMBO SIRLOIN WITH HOLLANDAISE AND JERUSALEM ARTICHOKE CREAM	22€
COSTILLAR DE CORDERO NACIONAL CON CREMA DE BONIATO Y SHITAKE GLASEADO LAMB RACK WITH SWEET POTATO PUREE AND GLAZED SHITAKE	18€
SOLOMILLO STROGONOFF CON UNA BASE DE BUGLUR BEEF STROGONOFF WITH BULGUR	20€

## POSTRES

### DESSERTS

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA BROWNIE WITH VANILLA ICE-CREAM	8€
BIZCOCHO DE PISTACHO CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y TOMILLO PISTACHIO CAKE WITH WHITE CHOCOLATE AND THYME SOUP	8€
CREMOSO DE QUESO, GALLETAS Y FRUTOS ROJOS CREAM CHEESE, BISCUIT AND BERRIES	6€
TARRO DE CHOCOLATE Y CAMELO CHOCOLATE AND CARAMEL	7€
TIRAMISÚ EN VASO TIRAMISU	6€
TARRO DE FRUTAS CON HELADO DE FRUTOS DEL BOSQUE FRUIT JAR WITH WILD BERRIES ICE-CREAM	6€