



Para compartir | To share

Pan de coca al horno y tomate de colgar raspado y AOVE Baked coca bread with grated heirloom tomato and EVOO 	10
Anchoas artesanas del Mar Cantábrico 00 Artisan Cantabrian "00" Anchovies from the Cantabrian Sea	19
Jamón Ibérico de bellota del Valle de los Pedroches Acorn-fed Iberian ham from the Valle de los Pedroches	38
Surtido de quesos nacionales con membrillo Assorted Spanish cheeses with quince	23
Croquetas de carabineros con kewpie, tobiko wasabi y alga nori Scarlet prawn croquettes, kewpie mayo, wasabi tobiko and nori seaweed	18,5
Alas de pollo especiadas y fritas con salsa BBQ Spiced fried chicken wings with BBQ sauce	19,5
Croquetas cremosas de jamón Creamy Iberian ham croquettes	19,5

Ensalada y Carpaccio | Salad & Carpaccio

Ensalada de tomates con ventresca de bonito y escarolas Tomato salad with white tuna belly and escarole	20
Ensalada de tomates con escarolas y dados de aguacate  Tomato and escarole salad with avocado dices	17
Salmorejo tradicional con mimosa de huevo y jamón ibérico de bellota Traditional salmorejo, hard-boiled egg mimosa, acorn-fed Iberian ham	21
Salmorejo tradicional, AOVE y sal en escama  Traditional salmorejo with EVOO and sea salt flakes	18
Ensalada de salmón ahumado con aguacate y encurtidos Smoked salmon salad with avocado and pickles	22,5
Carpaccio de presa, pochas en aliño de shiso y edamame Iberian pork carpaccio, white beans, shiso dressing and edamame	19,5
Ensalada verde con hortalizas al vapor y vinagreta de jerez  Green salad with steamed vegetables and Sherry vinaigrette	19
Carpaccio de cigala, remolacha, alga percebe y caviar ikura Scampi carpaccio, beetroot, goose barnacle seaweed, ikura caviar	27

Pasta | Pasta

Penne rigattoni “alla Napoletana” con queso parmesano Penne rigatoni “alla Napoletana” and parmesan cheese	18
Penne rigattoni vegano “alla Napoletana” Vegan penne rigatoni “alla Napoletana” 	18
Espaguetis con salsa boloñesa de ternera y tomate casero Spaghetti with homemade tomato and beef Bolognese	19

Plato Principal | Main course

Lomo de lubina menier con patata torneada Sea bass fillet “à la meunière” with “tourné” potatoes	36
Merluza del Cantábrico asada con pimientos, cebollino y alcachofa Roasted Cantabrian hake with peppers, chives and artichokes	34
Paletilla de cordero deshuesada con cuscús de pasas y menta Boneless lamb shoulder with raisin and mint couscous	38
Solomillo de Madrid con patatas bravas y salsa de vino tinto Madrid beef sirloin with “patatas bravas” and red wine sauce	42
Pollo picantón asado con especias catarís y arroz largo Roasted baby chicken with Qatari spices and long grain rice	29
Verduras asadas, cubos de tofu y semillas de chía  Roasted vegetables, tofu cubes, and chia seeds	26

Postre | Dessert

Bola de panna cotta de vainilla y nueces Vanilla panna cotta sphere with walnuts	11
Mousse de choco con grosellas, moras y arándanos Chocolate mousse with redcurrants, blackberries, and blueberries	12
Cheesecake on the rocks Cheesecake on the rocks	11
Tarta tatin de manzana asada y helado de vainilla Caramelized apple tarte tatin with vanilla ice cream	12
Surtido de frutas frescas Assorted fresh fruit selection 	9