

Los clásicos Our classics

V Pan de cristal tostado con tomate de colgar raspado Crystal bread with scraped Garland tomato and virgin olive oil	8,00€
V Queso curado de leche cruda de oveja Raw sheep's milk cured cheese	15,00€
Anchoas artesanas del Mar Cantábrico Artisan anchovies from the Cantabrian Sea	25,00€
Pulpo a la gallega, aceite de oliva virgen extra y pimentón Galician style octopus, extra virgin olive oil and paprika	25,00€
Jamón ibérico de bellota del Valle de los Pedroches Spanish bellota Iberian ham	34,00€

Entradas Starters

V Berenjenas fritas con jarabe de arce y piel de lima Fried Eggplants with Maple Syrup and Lime Peel	15,00€
Crema fina de salmorejo, ventresca de bonito y guindillas dulces de Ibarra Salmorejo cream, tuna belly and sweet chillies from Ibarra	16,00€
Croquetas melosas de carabineros, kewpie, nori y tobiko wasabi Mellow shrimp croquettes, kewpie, nori and tobiko wasabi	16,00€
V Korma de verduras vapor al curry, leche de coco y arroz con matices de oriente Steamed curry vegetable korma, coconut milk and rice with oriental nuances	16,00€
Alcachofas confitadas en aceite de oliva y velo de papada ibérica Candied artichokes in olive oil and Iberian dewlap veil	21,00€
Escalopes de foie al Oporto, compota de manzana asada, kumquat y tomatillos Foie scallops in Porto, roasted apple compote, kumquat and <i>tomatillos</i>	22,00€

Ensaladas Salads

V Camote con hojas de espinaca y un aliño ligero de limón, yogurt, menta y ras el hanout Sweet potato with spinach leaves and a light dressing of lemon, yogurt, mint and ras el hanout	15,00€
Tartar de atún rojo con aliño cítrico, edamames y mahonesa de chile chipotle Tuna tartare with citrus dressing, edamame and chipotle mayonnaise	25,00€
Ensalada de pulpo cubos de boniato, algas, salicornia y vinagreta verde de aguachile Octopus salad sweet potato, seaweed, salicornia and green aguachile vinaigrette	23,00€
Aguacate asado con ensaladilla de cangrejo real, emulsión de albahaca y brotes tiernos Roasted avocado with king crab salad, basil emulsion and baby sprouts	29,00€

Pescados

Rapito a la brasa, patatas panadera al tomillo y bilbaína tradicional Grilled Kidnapped, thyme, baking potatoes Bilbao style	31,00€
Lomos de lubina en salsa menier, mantequilla, limón, alcaparras y patatas cocidas Sea bass fillets in menier sauce, butter, lemon, capers and boiled potatoes	34,00€
Merluza de pincho infusionada en un caldo corto de citronela y jengibre Skewered hake infused in a short citronella and ginger broth	35,00€
Lomo de Rodaballo panaché de verduras a la mantequilla y crema de piquillos dulces Turbot fillet with vegetables panaché in butter and sweet pepper cream	35,00€

Carnes

Suprema de pollo de campo 65°C en salsa de mostaza y estragón con cebollitas glaseadas y colmenillas Country chicken supreme 65°C in mustard and tarragon sauce with glazed onions and morels	24,00€
Steak tartar de vaca con aliño ahumado de BBQ, encurtidos y yuca frita Beef steak tartare with smoked BBQ dressing, pickles and fried yucca	29,00€
Solomillo de ternera de la sierra de Madrid con tallos y raíces en salsa de vino tinto Beef sirloin from Madrid with stems and roots in red wine sauce	34,00€
Lomo de ternera a la brasa con patatas de campo fritas en aceite de oliva y mojo picón Grilled beef tenderloin with field potatoes fried in olive oil	33,00€

Postres

V Parfait de turrón con vainilla de Madagascar y cacao Nougat Parfait with Madagascar Vanilla and Cocoa	12,00€
V Tarta aireada de queso con arándanos Cheesecake with blueberries	12,00€
V Manzana golden asada sobre hojaldre caramelizado Roasted Golden apple on caramelized puff pastry	12,00€
V Eclairs variados Assorted eclairs	12,00€
V Delicia de chocolate Guanaja 62% Guanaja Chocolate 62%	12,00€

V Platos vegetarianos Vegetarian dishes

Todos los precios incluyen IVA VAT included in all prices

Rogamos informe en caso de alergias o intolerancias para que facilitarle toda la información necesaria
Kindly inform us of any allergies or intolerances so we provide you with all necessary information