

ENTRANTES



CROQUETA DE VIEIRA Y KIMCHI KOREANO	3,5/UD
     	
CROQUETA DE CHULETA DE BUEY	3,5/UD
    	
TIGRE DE ZAMBURIÑA CON MAYONESA DE SRIRACHA	3/UD
    	
PERRITO DE LANGOSTINO PANKO CON VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA	3,5/UD
      	
ENSALADA DE CAMEMBERT FRITO CON NUECES, CHERRIS Y EMULSIÓN DE MANGO	15
    	
ENSALADA DE AHUMADOS CON QUESO DE CABRA	18
  	
TARTAR DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE Y HUEVO FRITO	20
   	
CARPACCIO DE BUEY CON PARMESANO, NUECES CARAMELIZADAS Y BROTES	14
    	
ENSALADILLA CREMOSA CON GAMBAS DE CRISTAL Y HUEVO FRITO	16
    	
TACOS DE PULPO Y GAMBAS CON PICO DE GALLO Y CHILE DULCE	17
    	

AL CENTRO



SALTEADO DE SETAS SILVESTRES 25

CON PARMENTIER TRUFADO, CECINA DE WAGYU Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA



ZAMBURIÑAS 15

A LA PLANCHA CON RÚCULA FRITA Y ALIOLI DE CEBOLLINO (8 UDS)



TACOS DE PANCETA IBÉRICA 15

LAQUEADA AL HORNO CON COL CHINA



SALTEADO DE ARROZ SALVAJE 20

Y GAMBONES AL ESTILO THAI



CHIPIRONES 17

CON ALIOLI DE TERIYAKI



POLLO FRITO AL ESTILO KOREANO 14

CON KATSUOBUSHI Y SALSA DE SÉSAMO



BRIOCHE DE RABO DE TORO 16

CON CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y QUESO PROVOLONE



MORCILLA DE WAGYU 12

CON MERMELADA DE PIQUILLOS Y CEBOLLA CRUJIENTE

MEJILLONES 12

EN SALSA DE TOMATE Y CURRY ROJO



GAMBONES 14

AL AJILLO



PRINCIPALES



ENTRECOT Y CHULETÓN DE BUEY

80 /KG

AL PESO DE NUESTRA GANADERÍA



PICANHA DE BUEY

26

DE NUESTRA GANADERÍA



CANELÓN DE LECHAZO

21

CON SALSA DE QUESO Y MANZANA



LAGARTO DE CERDO IBÉRICO

22

MAGRET DE PATO

25

A LA PARRILLA CON MELOCOTÓN A LA PLANCHA



CHULETILLAS DE LECHAZO

26

ENTRECOT DE VACA MADURADO

30

(350 G APROX.)

1/4 DE LECHAZO DELANTERO

59

ASADO AL HORNO DE LEÑA

PATA TRASERA DE LECHAZO

30

ASADA AL HORNO DE LEÑA



BACALAO

22

AL HORNO DE LEÑA CON CREMA CASTELLANA Y CRUJIENTE DE SOPA DE AJO



RODABALLO

23

AL HORNO CON COGOLLOS (300 G APROX.)



TATAKI DE ATÚN ROJO

22

CON ESPINACA BABY Y PEPINO



POSTRES

CHEESECAKE LAB (EDICIÓN CAMBIANTE, IDEAL PARA COMPARTIR)     	10
TARTA DE QUESO     	6
MUERTE POR CHOCOLATE    	8
HELADO DE VIOLETAS CON SOPA DE CHOCOLATE 	6
SOUFFLÉ DE ALMENDRA SALADA Y VAINILLA (PREPARACIÓN: 10 MIN)   	6
PIÑA A LA PARRILLA CON SOPA DE COCO Y SORBETE DE LIMÓN 	6
COOKIE XXL RECIÉN HORNEADA CON SALSA DE CHOCOLATE Y HELADO (PREPARACIÓN: 10 MIN)    	8
HELADOS ARTESANOS “LA FLOR MEDINENSE”   	3,5