

Para compartir

Patatas bravas 6€
tomate, pimentón de la Vera,
"allioli" de ajos asados [g · h] •

Pan de coca con tomate 5€
tostado con AOVE y sal Maldon
[g] •

Jamón ibérico 19€
cortado a mano

Tabla de quesos y embutidos 20€
selección de quesos y embutidos
nacionales e internacionales
[l · f/c]

Croqueta de setas trufada 2€
asado de setas, trufa y pan crujiente
japonés (1 u.) [g · h · l]

Croqueta de jamón 2€
de jamón ibérico
(1 u.) [g · h · l]

"Mikoloko" yogurt y pan de maíz 9€
calabacín, manzana, pepino
y salsa tzatziki [l] •

Tacos de salmón 10€
crujiente de maíz, aguacate, aliño de
coco y berros [p · s · sl]

Corvina marinada "Takoyaki" 14€
corvina marinada en miso, crujiente
y mayo tártara [p · h · g · s · sl]

"Bao" de rabo de buey 8€
"Mollete" de vapor, guiso de rabo
de buey y manzana (2 u.) [g · sl · a]

Pollo crujiente con chipotle 14€
tiras de pollo confitado crujientes
con mayo de chipotle [g · l · h]

Comer comer

Veggie salad 9€
de tirabeques, aguacate, bimi, granada
y vinagreta cítrica [sl] •

Tomate salad 9€
tomates de temporada, confitados,
cebolleta y piparra [sl] •

"Pizzeta" de berenjena escalivada 9€
escalivada con miel de caña, queso feta
y aceituna Kalamata [l · g · ss · sl · f/c] •

Ceviche de lubina 18€
lubina marinada, cítricos, cebolla roja,
cilantro, boniato y maíz [p · a]

Tartar de atún rojo 18€
atún marinado, pack choy, alga nori
y salsa ponzu [p · sl · s · ss]

Pulpo a la plancha 22€
crujiente con romesco de kimchi
[ml · g · sl · f/c]

Arroz de secreto ibérico 22€
meloso con secreto de cerdo ibérico
y trompetas de la muerte [a · sl]

Tataki de vaca 22€
vaca madurada, "criolla" y patatas con
"Mojo verde" [sl]

Para los nostálgicos

Canelones de asado con parmesano 12€
tradicionales con bechamel de parmesano
[g · a · sl · l]

Macarrones de la abuela 11€
sofrito de cebolla y tomate con picada de cerdo
y pollo asado [g · a · sl · l]

Con las manos

Classic burger 16€
vaca madurada, cebolla caramelizada, queso
Mahón, salsa BBQ y patatas
[g · sl · l]

Focaccia "Apulia" 12€
pesto de tomate, pimientos escalivados
y escamorza [g · l · f/c] •

Katsu sandwich 10€
de pollo crujiente, encurtido y hoisin
[g · s · h · sl · l]

A dos cucharas

Matcha tiramisú 6€
crema de té matcha y bizcocho suave de
melindro [g · l · h] •

**Manzana con mousse
de crema catalana** 6€
manzanas asadas y crumble
[g · l · h] •

Cheesecake de mascarpone 6€
toffee y garrapiñados
[g · l · h · f/c] •

Chocolate y pasión 6€
bizcocho vaporizado de chocolate, crema
de limón y de fruta de la pasión [g · h · l] •

Ensalada de frutas 6€
fruta fresca cortada •

Helados artesanos 6€
surtido de sorbetes y helados [l] •

ALÉRGENOS

- Veggie [g] Gluten [c] Crustáceos [fc] Frutos de cáscara [a] Apio [s] Soja [h] Huevo [m] Mostaza [p] Pescado [ss] Sésamo [cc] Cacahuete [sl] Sulfitos [at] Altramuces [l] Lácteos [ml] Moluscos

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria que cree que deberíamos saber, o si desea más información sobre los ingredientes de algún plato, por favor, indíquelo a nuestro personal.

Suplemento terraza: 10 %

Cocina abierta de 12:00 a 23:00 h