

## Para compartir

### Patatas bravas 7€

tomate, pimentón de la Vera, alioli de ajos asados [ h · m · sl ] •

### Pan de coca con tomate 5€

tostado con AOVE y sal Maldon [ g ] •

### Jamón ibérico 20€

cortado a mano

### Quesos y embutidos 21€

selección de quesos y embutidos nacionales e internacionales [ g · l · fc ]

### Croqueta vegana

#### de escalivada 2€

verduras escalivadas (1 u.) [ g ] •

### Croqueta de bacalao 2€

con mayonesa de ajo (1u.) [ g · h · l · p ]

### Croqueta de rustido 2€

de carnes asadas (1u.) [ g · h · l ]

### Guacamole con patacón

#### y pico de gallo 10€

patacón frito, tomate con cebolla y cilantro

### Tacos de salmón 12€

crujiente de maíz, aguacate, aliño de coco y berros [ p · s · sl · ss ]

### Gyozas de setas 14€

de boletus y trompetas con salsa vegetal [ l · s · sl ]

### Corvina marinada "Karaage" 16€

brocheta de corvina, mayo de yuzu [ ss · s · sl · h ]

### "Botón" lácteo de rabo

#### de ternera 9€

"brioche" con guiso de rabo de ternera y manzana caramelizada (2 u.) [ g · h · l · sl · a ]

### Pollo crujiente con chipotle 14€

tiras de pollo marinado crujientes con mayo de chipotle [ g · h ]

## Comer comer

### Ensalada veggie 9€

de tirabeques, aguacate, bimi, granada y vinagreta cítrica [ sl · s · ss ] •

### Ensalada de tomate 9€

tomates de temporada confitados, cebolleta y piparra [ sl ] •

### "Pizzeta" de berenjena escalivada 13€

escalivada con miel de caña, queso feta y aceituna Kalamata [ l · g · ss · sl · fc ] •

### "Crudo" de lubina 18€

manzana ácida, hierbas y ensalada de brotes frescos [ g · p ]

### Tartar de ternera, yema y tuétano 18€

ternera, alcaparras, pepinillo, escaluña y tuétano [ sl · h ]

### Arroz de secreto ibérico 23€

meloso con secreto de cerdo ibérico y trompetas de la muerte [ h · m · a · sl ]

### Calamar braseado 21€

con fideos cremosos de sepia y salsa de ajos asados [ g · m · a · ml · sl ]

### Pulpo crujiente 22€

con ensaladilla de patata y ají amarillo [ h · sl · s · ml ]

### Parpatana de atún 22€

con cebolla diablo y brotes frescos [ p · sl ]

### Tataki de vaca 25€

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 · 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 scamorza [ g · l · fc · sl ] •

### Katsu sandwich 12€

de pollo crujiente, col lombarda y salsa Satay [ g · sl · h · ss · cc ]

## A dos cucharas

### Matcha tiramisú 6€

crema de té matcha y bizcocho suave de melindro [ g · l · h ] •

### Chucho de crema 6€

glaseado con azúcar, ratafia y caramelo de especias [ g · l · h · sl ] •

### Cheesecake de mascarpone

#### y parmesano 6€

con toffee [ g · l · h ] •

### Chocolate y pasión 6€

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

### 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 %

Nuestro compromiso contra el desperdicio alimentario. En línea con la normativa actual, le ofrecemos llevarse la comida no consumida sin coste adicional. Facilitamos un envase adecuado.

## Cocina abierta de 12:00 a 23:00 h

