

## ENTRANTES

Tomate del Huerto Gallego con Pesto Fresco Casero y Sal Negra.	11,00
Salmorejo Tropical de Maracuyá y Mango.	7,00
Ensaladilla Rusa con Atún Rojo, Ventresca y Polvo de Cítrico.    	1/2 · 5,50 10,00
Ensalada de Verano con Burrata, Canónigo, Mango, Frambuesa y Frutos Secos.    	13,00
Picaña Curada 25 días en Finas Láminas con Mostaza de Finas Hierbas.  	11,50
Anchoas del Cantábrico Doble Cero y Boquerón "Matrimonio" con Tomate Confitado. 	15,00
Jamón Ibérico de Bellota con Tostaditas de Pan al Romero. 	19,00
Cecina de León Premium con Ralladura de Tomate.	16,50
Croquetas Cremosas de Cecina de León [6 UDS].  	10,00
Croquetas Cremosas de Kimchi, Mantequilla Negra Trufada y Salmón Marinado [6 UDS].   	12,00
Gyozas Fritas de Pato con Salsa Ponzu [6 UDS]. 	10,00
Fajita de Carpaccio de Buey con Parmesano y Crema de Trufa.   	9,00
Falso Niguri de Salmón Marinado y Mahonesa de Yuzu [4 UDS].   	9,00
Patacones de Cochinita Pibil con Aguacate y Lima.	11,50
Rollitos Thai de Pollo Marinado y Menta [6 UDS].  	11,00
Tortilla de Patata de Betanzos con Espuma de Bogavante.  	1/2 · 8,00 14,00
Tortilla Vaga con Patata, Alcachofa Braseada y Puerro. 	14,00
Huevos Rotos con Patatas y Atún Rojo.    	12,00
Rabas de Santander.  	1/2 · 7,00 12,00
Pepito de Vaca Vieja con Pan Brioche y Mermelada Asian Cítrica.   	12,00
Taco de Solomillo al Carbón con Mahonesa de Chipotle y Aguacate.   	6,00
Taco de Picaña a la Brasa con Aguacate y Chimichurri.   	6,00












## PASTAS Y ARROCES

Arroz Salvaje con Presa Ibérica, Satai y Menta.     	14,00
Lasaña de Ropa Vieja sobre crema de Tomate Seco y Fina Bechamel de Queso de Cabra.  	14,00
Phad Thai de Verduras y Langostinos al Estilo Tailandés.   	14,00




















## PESCADOS

Salmón Flambeado con Teriyaki Sauce sobre Falso Socarrat de Shitake y Triguero.  	17,00
Pez Mantequilla Glaseado con salsa de Miso.  	17,00
Tartar de Atún Rojo con Anacardos, Piña y Mango.     	16,00
Tataki de Salmón Marinado Sellado al Carbón.     	16,00




## CARNES

Hamburguesa de Wagyu a la Brasa con Canónigo, Queso Havarti, Tartar de tomate y Crema de Trufa.    	13,50
Milanesa de Ternera Lechal con Huevo Campero, Crema de Trufa Negra y Queso Manchego.   	16,00
Solomillo de Cebón a la Brasa con Foie y Compota de Pera. 	22,00
Cachopo Asturiano con Jamón y Queso y Patatas Fritas.    (RECOMENDADO PARA 2 PAX)	28,00
Picaña a la Brasa cortada en Finas Láminas y su Guarnición. (RECOMENDADO PARA 2 PAX)	24,00
T-Bone Steak de Vaca Vieja a la Brasa y su Guarnición 1,200 kg/aprox. (RECOMENDADO PARA 4 PAX)	49,00

## TARTAS Y POSTRES

Tarta de Queso Horneada.   	7,00
Tarta de Tres Leches.   	6,50
Tarta Tatin de Manzana con Helado de Dulce de Leche.  	6,50
Tarta de Galleta y Limón.   	6,50
Torrija de Pan Brioche y Nata en Helado   	6,50
Maddock Bomb de Chocolate y Dulce de Leche.  	8,00
Coulant de Avellana y Chocolate Blanco.   	6,50

## INFORMACIÓN ALÉRGENOS

 GLUTEN	 FRUTOS SECOS	 MOLUSCOS	 SOJA
 ADAPTABLE	 SULFITOS	 HUEVO	 ALTRAMUCES
 CACAHUETES	 LACTEOS	 PESCADO	 APIO
 CRUSTÁCEOS	 MOSTAZA	 SÉSAMO	

Cubierto, Pan y Aperitivo · 1,50 €

10% I.V.A incluido.

Suplemento Terraza 0,50 € / ud