














ENTRANTES








Tomate del Huerto Gallego con Pesto Fresco Casero y Sal Negra.....	14,00
Baba Ganoush - Hummus de Berenjena Asada a la Brasa con Pistacho y Torta de Maíz.   	12,00
Ensaladilla Rusa con Atún Rojo, Gambón, Ventresca y Polvo de Cítrico.      ...1/2	8,00 14,00
Ensalada de Burrata con Gazpacho Dulce de Espinacas, Triguero y Tomates Confitados. 	15,00
Alcachofas a la Brasa con Foie [4 UDS].....	19,50
Aguacate a la Brasa con Atún Rojo y Trufa Blanca de Verano.   	16,50
Torrezno de Soria terminado a la brasa.....	12,00
Croquetas cremosas de Cecina de León con Papada Ibérica.  	16,00
Croquetas cremosas de Kimchi, Mantequilla Negra Trufada y Salmón Marinado [6 UDS].   	16,00
Gyozas Fritas de Pato con Salsa Ponzu [6 UDS]. 	16,00
Patacones de Cochinita Pibil con Aguacate y Lima.....	16,00
Pollo Crocante con BBQ Koreana acompañado de Espinacas Cremosas al Coco.    	17,00
Tortilla de Patata de Betanzos con Romesco de Gamba y Bogavante.   	1/2 11,00 18,00
Huevos Rotos con Patatas, Atún Rojo y Crema de Trufa.    	16,00
Pulpo a la Parrilla con Crema de Pimentón, huevo y patata frita. 	22,00
Taco de Solomillo al Carbón con Mahonesa de Chipotle y Aguacate.   	7,00
Taco Estilo Mexicano de Pulpo al Carbón con Mojo Canario Nikkei.    	7,00
Pizza Artesana a la Brasa de masa fina con Gambones y Burrata de Búfala.    	19,00

(RECOMENDADO PARA 4 PAX)


















PASTAS Y ARROCES

Arroz Salvaje con Presa Ibérica, Satai y Menta.     	22,00
Lasaña Estilo Koreano de Ropa Vieja sobre Crema de Tomate Seco y fina Bechamel de Queso de Cabra.  	22,00
Phad Thai de Verduras y Langostinos al Estilo Tailandés.   	20,00
Ravioli de Calabaza con salsa de Mantequilla, Guanciale y Trufa Negra.   	22,00

PESCADOS

Salmón Flambeado con Teriyaki Sauce sobre Falso Socarrat de Shitake y Triguero.  	22,00
Tartar de Atún Rojo con Anacardos, Piña y Mango.     	23,00

CARNES

Hamburguesa de Wagyu a la Brasa con Canónigo, Queso Havarti, Tartar de tomate y Crema de Trufa.    	16,00
Milanesa de Ternera Lechal con Huevo Campero, Crema de Trufa Negra y Queso Manchego.   	21,00
Pollo Coquelet a Baja Temperatura terminado en la Brasa con Mojo Peruano y Patatas Fritas.    	26,00
Carrillera Glaseada a baja temperatura con Foie y Parmentier.   	22,00
Cachopo Asturiano con Jamón y Queso y Patatas Fritas.   	44,00

(RECOMENDADO PARA 4 PAX)

Picaña a la Brasa cortada en Finas Láminas y su Guarnición.	34,00
--	-------

(RECOMENDADO PARA 2 PAX)

Rib Eye de Vaca Vieja sin hueso Asado en la Parrilla	48,00
--	-------


























(RECOMENDADO PARA 2 PAX -700g-)

T-Bone Steak de Vaca Vieja a la Brasa y su Guarnición 1,200 kg/aprox.	56,00
--	-------

(RECOMENDADO PARA 3 PAX)

*Ralladura de Trufa Negra de Invierno en Cualquier Plato	8,00
--	------

TARTAS Y POSTRES

Tarta de Queso Horneada.   	7,50
Tarta de Dulce de Leche y Queso.   	7,50
Tarta Tatin de Manzana con Helado de Dulce de Leche.[12 min. horno]  	7,50
Tarta de Galleta y Limón.   	7,50
Torrija de Pan Brioche y Nata en Helado.   	7,50
Maddock Bomb de Chocolate y Dulce de Leche.[12 min. horno]    	8,00
Coulant de Avellana y Chocolate Blanco.[12 min. horno]    	8,00
Tarta de Chocolate Blanco.   	7,50

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

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

Servicio de Mesa 2.80€
10% I.V.A incluido

Suplemento Terraza 0,50€/ud