




## ENTRANTES




Tomate del Huerto Gallego con Pesto Fresco Casero y Sal Negra. ....	15,00
Baba Ganoush - Hummus de Berenjena Asada a la Brasa con Pistacho y Torta de Maíz.    .....	14,00
Ensaladilla Rusa con Atún Rojo, Gambón, Ventresca y Polvo de Cítrico.      ... 1/2	10,00 ... 15,00
Ensalada de Burrata con Gazpacho Dulce de Espinacas, Triguero y Tomates Confitados.  .....	16,00
Alcachofas a la Brasa con Foie [4 UDS].....	19,50
Aguacate a la Brasa con Atún Rojo y Trufa Negra de Invierno.    .....	18,50
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.     .....	18,00
Tortilla de Patata de Betanzos con Romesco de Gamba y Bogavante.    .....	1/2 11,00 .....
Huevos Rotos con Patatas, Atún Rojo y Crema de Trufa.     .....	16,00
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
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.    .....	22,00
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.    .....	46,00

(RECOMENDADO PARA 4 PAX)

Picaña a la Brasa cortada en Finas Láminas y su Guarnición. ....	38,00
------------------------------------------------------------------	-------

(RECOMENDADO PARA 2 PAX)

Chuleta de Vaca Vieja Madurada a la brasa .....	62,00
-------------------------------------------------	-------


























(RECOMENDADO PARA 4 PAX -800g-)

T-Bone Steak de Vaca Vieja a la Brasa y su Guarnición 1,200 kg/aprox. ....	79,00
----------------------------------------------------------------------------	-------

(RECOMENDADO PARA 4/6 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€/persona  
10% I.V.A incluido

Suplemento Terraza 0,50€/ud