

STARTERS
ENTRANTES

Tuetano, arroz, pata y morro <i>Marrow, rice, veal leg and nose</i>	10€
Vieira, crema de ajo, borrajas y salsifi <i>Scallops, garlic cream, borage and salsify</i>	16,50€
Kokotxas de bacalao, callos y crestas <i>Cod cheeks, tripes and crests</i>	17,50€
Ensalada de "tomates" <i>"Tomatoes" salad</i>	9,50€
Tabla de embutidos y pates marinos y vegetales <i>Table of marine and vegetables sausages and paté</i>	12€
Faisán en escabeche "Pekin", granada y uva <i>Pheasant with Pekin style marinade, pomegranate and grape</i>	19,70€

MAIN COURSES
PLATOS PRINCIPALES

Civet de ciervo, arroz crujiente, manzanilla y aromas de monte <i>Deer civet with crispy rice, chamomile and mountain aromas</i>	17,50€
Carrillada de vaca rubia, mole verde, maices, cacao y semillas <i>Cheek of galician cow, green mole, corn, cocoa and seeds</i>	15,50€
Guiso de judiones de la granja, papada ibérica y cigalas <i>Farm's bean stew with iberian jowl and norway lobster</i>	13€
Cordero, yogurt de Ras el-hanout, berenjena y menta <i>Lamb with Ras el-hanout yogurt, aubergine and mint</i>	14,50€
Solomillo de vaca rubia a la sal, confitura de limón y alcaparras, albahaca, piñones y "rocas de patata" <i>Galician cow sirloin in salt crust with lemon and capers jam, basil, pine seeds and "potato rocks"</i>	20,50€
Magret, veloute de foie, arnadí y frambuesa <i>Duck magret, foie velouté, "arnadí" and raspberry</i>	14€
Galta de atún rojo, ajoblanco de chufa, turrón ahumado <i>Red tuna cheek with tiger nut and chilled garlic soup, smoked nougat</i>	17,50€

DESSERTS
POSTRES

Boniato, remolacha, chirivía y chufa, namelaka de chocolate <i>Sweet potato, beetroot, parsnip, tiger nut and chocolate namelaka</i>	4.5€
Plátano asado, dátil y té negro <i>Roasted banana, date and black tea</i>	4.5€
Tarta de manzana a nuestra manera <i>Apple Pie</i>	4.5€
Soufflé de chocolate especiado y helado de cereza <i>Spiced chocolate soufflé and cherry sorbet</i>	4.5€
Macaron de té matcha, limón, yogurt y jengibre <i>Matcha tee macaron, lemon, yoghurt and ginger</i>	4.5€
Torrija hojaldrada, cerveza de naranja y miel, leche de cabra <i>Puff pastry french toast, orange and honey beer, goat milk</i>	6.6€
Esfera fundente de tiramisú <i>Tiramisu fondant sphere</i>	4.5€

Nuestro huerto <i>Textured vegetables</i>	11€
Cangrejo de concha blanda en tempura de naranja, espagueti de soja y kimchi <i>Shoft shell crab with orange tempura, soya spaghetti and kimchi</i>	12,50€
Sopa de Idiazabal fría, "huevo frito", trufa y shitake <i>Cheese Idiazabal cold soup, "fried egg", truffle and shitake mushroom</i>	9€
Manitas y langostinos, mostazas y pistachos <i>Pig's trotters and prawns with mustards and pistachio</i>	11€
Anguila del delta del Ebro, foie, melón y almendra <i>"Delta del Ebro" eel with foie, melon and almond</i>	11€

Calamar de bahía, bizcocho de sobrasada ibérica, miel y orégano <i>Bay squid, sponge cake of iberian sobrasada, honey and oregano</i>	16€
"Socarrat" anisado de raya y tomate seco <i>"Socarrat (seared rice)" anise flavored of ray and dried tomato</i>	13€
Salmonete, praline de avellana, acelgas y butifarra blanca <i>Red mullet, hazelnut praliné and catalan sausage</i>	17,50€
Rissoto de arroz venere, miso, alcachofa y parmesano <i>Venere rice rissoto with miso, artichoke and parmesan</i>	13€
Panzerotti de remolacha, torta del Casar y espinacas, caldo de verduras asadas <i>Beet panzerotti with "torta del Casar" cheese and spinach, roasted vegetables broth</i>	12€

GUARNICIONES	Patatas asadas <i>Roasted potatoes</i>	3,50€
SIDES	Verduras <i>Mixed grilled vegetables</i>	3€

"PLATOS LLENOS DE MATICES, MARIDAJES
PERFECTOS EN CADA BOCADO"



"PLATOS MEDITERRÁNEOS QUE
MEZCLAN TÉCNICA, TRADICIÓN
Y VANGUARDIA"

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregúntele a nuestro personal
For information regarding the presence of a food allergen on the menu, please ask our staff