

DE LA HUERTA

Lechuga viva de nuestro huerto vertical	12
Tomate feo de Tudela con aliño secreto	16,5
Alcachofas confitadas puestas en flor	16
Menestra de temporada y su veloute escabechada de pollo	18
Puerro joven a la brasa con avellana, trufa y ajos asados 🌿 🥄 🍄	18,5
Alcachofas fritas con trufa y jamón	17,5
Coliflor a la parrilla con aliño árabe 🥄 🍄	15
Berenjena asada con miso rojo 🌿 🥄 🍄	14
Pimientos de cristal a la brasa con ventresca 🍷	17

CAPRICHOS

Jamón Ibérico de bellota con su pan a la brasa 🌿	28
Ensaladilla rusa con ventresca de atún 🍷 🍷	12,5
Anchoas preparadas a mano con mantequilla y pan de especias 🍷 🌿 🍷	21
Sardinias al carbón con mojete machego 🍷	18
Huevo poché con guiso de setas y patata 🥄 🍷	16
Croquetas cremosas de jamón 🌿 🍷 🍷	14
Ensalada de atún a la brasa con tomate 🍷 🍄	18
Mollejas de ternera a la brasa	22
Callos a la madrileña	15
Huevos de corral con patata machacada y trufa 🍷 🍷	22

ARROCES Y PASTA

Arroz del senyoret (min 2 pax) 🍷	40
Arroz seco de verduras y costillas (min 2 pax)	38
Pappardelle con cigalitas al ajillo 🍷 🌿 🍷	17
Fideuá con carabineros 🍷 🍷 🍷	26

PESCADO & BRASA

Merluza frita con emulsión de su cabeza y alioli suave 🍷 🍷 🍷 🌿	23
Salmón sopleteado con aguacate y cítricos 🍷 🌿 🍄	23,5
Tartar de atún con trufa y huevo 🍷 🍷	34
Atún a la brasa con piparra y tapenade 🍷	34
Corvina Japo bilbaina con mayonesa de ajo negro 🍷 🍄 🍷 🍷	23
Lubina a la brasa con salsa bilbaina (min 2 pax) 🍷	50
Pescado del día a la a la parrilla 🍷	P.S.M

CARNES & BRASA

Chuletillas de cordero lechal a la parrilla	19,5
Pluma ibérica de bellota con chalota y piquillos caramelizados 🌿	19
Solomillo Rossini con trinxat de patata, escalope de foie y trufa	35
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con yema curada 🌿 🍷 🍄 🍷	25
Costilla cocinada durante 15hrs a 85 grados con salsa barbacoa casera 🌿	25
Cochinillo deshuesado y cocinado a baja temperatura con calabaza asada	25
Paletilla cocinada al vacío deshuesada con patatas a las finas hierbas 🍷	28
Chuletón de vaca vieja madurado	75/KG

GUARNICIONES

Patatas fritas	4
Pimientos del piquillo caramelizados a la brasa 🌿	6,5
Puré de patata trufado 🍷	6,5

PARA TERMINAR

Tarta de queso 🍷 🍷	6,5
Tarta de chocolate 🌿 🍷 🍷	6,5
Torrija caramelizada al momento 🌿 🍷 🍷	7
Pasión por el coco y la piña 🍷	6,5
Sorbete de limón y tomillo 🍷	5,5
Fruta de temporada	7

LEYENDA ALÉRGENOS



Si es intolerante o presenta alguna alergia que no esté indicada en este menú, pongase en contacto con el restaurante.