

Entrantes

Nuestras bravas con patató	€ 9
Croquetas de la casa	€ 12
Calamar a la andaluza con alioli de lima	€ 16
Zamburiñas Nikkei (5 unidades)	€ 22
Tosta de anchoa con pan brioche (3 unidades)	€ 12
Steak tartar de solomillo de ternera	€ 22
Canelón de carrillera con salsa de parmesano y maíz tostado	€ 21
Jamón de bellota	€ 24
Tabla de quesos	€ 21
Brioche de tartar de atún y mousse de aguacate (2 unidades)	€ 16

Ensaladas

Ensalada César	€ 14
Burrata con pistachos y albahaca	€ 15

Carnes

Solomillo de ternera en su jugo y patató con mantequilla de tomillo	€ 35
Preso ibérica con parmentier de patata	€ 23
Hamburguesa de Wagyu con queso, pepinillo, bacon, tomate, cebolla caramelizada, rúcula y mayonesa de kimchi	€ 23
Chuletón de vaca Simmental con patatas fritas y pimientos de padrón	€ 90/ Kg

Pescado

Lenguado a la meunière	€ 42
Bacalao a la vizcaína con torreznos	€ 24
Pata de pulpo a la brasa con puré de boniato y salsa al olivo	€ 25

Arroz y pasta (precio por persona)

Arroz meloso de sepia y gamba (mín. 2 pax)	€ 26
Risotto de espinacas, ricotta y tomate seco	€ 19
Rigatoni con salsa marinara, pesto verde y ricotta	€ 17
Poke de salmón/pollo/gambones/atún(+5€), mango, piña, aguacate, edamame, queso crema y salsa teriyaki/mayo kimchie/mayo ostras	€ 17

Pastres

Cremoso de queso con pistacho	€ 9
Chocolate en texturas	€ 9
Tarta de queso cremosa con miel de tomillo y nueces garrapiñadas	€ 8
Ensaimada tostada con crema de queso y helado de almendra	€ 9
Helados (2 bolas)	€ 8

Si tiene alguna alergia o intolerancia por favor comuníquelo al personal

Pan por persona €1,50

Pan y alioli por persona €2,50

Starters

Our potato "bravas"	€ 9
Homemade croquettes	€ 12
Crispy squid with lime alioli	€ 16
"Zamburiñas" Nikkei	€ 22
Brioche toast with anchovies (3 pieces)	€ 12
Beef tenderloin steak tartare	€ 22
Beef cheek cannelloni with Parmesan sauce and toasted corn	€ 21
Acorn-fed iberian ham	€ 24
Cheese board	€ 21
Tuna tartare brioche with avocado mousse (2 pieces)	€ 16

Salads

Caesar salad	€ 14
Burrata with pistachios and basil	€ 15

Meats

Beef tenderloin in its own juices with potato and thyme butter	€ 35
Iberian pork shoulder with potato parmentier	€ 23
Wagyu burger with cheese, pickles, bacon, tomato, caramelized onion, arugula, and kimchi mayonnaise	€ 23
Simmental beef ribeye steak with french fries and Padrón peppers	€ 90/Kg

Fish

Sole meunière	€ 42
Basque-style cod with crispy pork belly	€ 24
Grilled octopus tentacle with sweet potato purée and olive sauce	€ 25

Rice and pasta (price per person)

Creamy rice with cuttlefish and prawns (mín. 2 pax)	€ 26
Spinach, ricotta & dried tomatoes risotto	€ 19
Rigatoni, marinara sauce, green pesto & ricotta	€ 17
Salmon/Chicken/Prawns/Tunna (+5€) Poke bowl with mango, pineapple, avocado, edamame, cream cheese, and teriyaki/kimchie mayo/oyster mayo.	€ 17

Desserts

Creamy cheese with pistachio	€ 9
Chocolate in textures	€ 9
Creamy cheesecake, thyme honey & caramelized walnuts	€ 8
Toasted "Ensaimada" with cream cheese and almond ice cream	€ 9
Ice creams (2 scoops)	€ 8

If you have any allergies or intolerances,
please inform the staff.

Bread per person 1,50€

Bread and aioli per person 2,50€