

Entrantes

Yema de huevo crujiente, boletus, crema de patata y tartufo	€12
Canelón de carrillera con salsa de parmesano y maíz tostado	€ 18
Nuestras bravas de boniato	€ 9
Tartar de atún rojo con arroz de sushi y huevo de codorniz	€ 24
Croquetas de la casa	€ 9
Calamar a la andaluza con alioli de lima	€ 16
Jamón de bellota	€ 24
Tabla de quesos	€ 18
Brioche de gambas con ensalada de col y aguacate (2 unidades)	€ 14
Niguri frito de tartar de ternera con kimchi y café (4 unidades)	€ 16
Mejillones con curry Thai	€ 16

Ensaladas

Ensalada César	€14
Ensalada marinera con txangurro y gambas	€16
Burrata con pistachos y albahaca	€15

Carnes

Solomillo de ternera en su jugo y milhojas de patata con mantequilla de tomillo	€ 34
Presas ibéricas con parmentier de chirivía	€ 23

Doble smash burger de ternera madurada, queso mahonés, pepinillo encurtido con salsa bourbon y virutas de bacon € 21

Pescado

Nuestra versión del Fish and chips	€ 21
Lubina con chalotas y salsa romescu	€ 26
Bacalao a la vizcaína con torreznos	€ 24
Merluza en salsa verde con almejas	€ 24

Arroz y pasta (precio por persona)

Arroz meloso de pulpo y calamar (mín. 2 pax)	€ 26
Arroz a la llauna de pato con setas (min. 2 pax)	€ 24
Risotto de espinacas, ricotta y tomate seco	€ 19
Rigatoni con salsa marinara, pesto verde y ricotta	€ 17

Pastres

Cremoso de queso con pistacho	€ 9
Coulant de avellana	€ 9
Tarta de queso cremosa con miel de tomillo y nueces garrapiñadas	€ 8
Chocolate en texturas	€ 9
Piña osmotizada con cardamomo, menta y espuma de coco	€ 7
Helados (2 bolas)	€7

Starters

Crunchy egg yolk, boletus, potato cream, and truffle	€ 12
Beef cheek cannelloni with Parmesan sauce and toasted corn	€ 18
Our sweet potato "bravas"	€ 9
Tuna tartare with sushi rice and quail egg	€ 24
Homemade croquettes	€ 9
Crispy squid with lime alioli	€ 16
Acorn-fed iberian ham	€ 24
Cheese board	€ 18
Prawn brioche with coleslaw and avocado (2 pieces)	€ 14
Fried beef tartare nigiri with kimchi and coffee (4 pieces)	€ 16
Mussels with Thai curry	€ 16

Salads

Caesar salad	€ 14
Seafood salad with spider crab and prawns	€ 16
Burrata with pistachios and basil	€ 15

Meats

Beef tenderloin in its own juices with potato mille-feuille and thyme butter	€ 34
Iberian pork shoulder with parsnip parmentier	€ 23

Double smash beef burger with mahón cheese, pickles, bourbon sauce & bacon	€ 21
--	------

Fish

Our version of Fish & Chips	€ 21
Sea bass with shallots and romesco sauce	€ 26
Basque-style cod with crispy pork belly	€ 24
Hake in green sauce with clams	€ 24

Rice and pasta (price per person)

Octopus and squid mellow rice (mín. 2 pax)	€ 26
"A la llauna" duck and mushrooms rice (min. 2 pax)	€ 24
Spinach, ricotta & dried tomatoes risotto	€ 19
Rigatoni, marinara sauce, green pesto & ricotta	€ 17

Desserts

Creamy cheese with pistachio	€ 9
Hazelnut coulant	€ 9
Creamy cheesecake, thyme honey & caramelized walnuts	€ 8
Chocolate in textures	€ 9
Osmotically infused pineapple with cardamom, mint, and coconut foam	€ 7
Ice creams (2 scoops)	€ 7