



Un recorrido por nuestra cocina
Un camino pensado para compartir, empezar ligero
y avanzar hacia platos más cálidos, profundos y contundentes.

Frescos, crudos y vibrantes

Tartar de berenjena, ostra ahumada, requesón de cabra, miso, dashi y crujiente de arroz.

22 €

Alérgenos: pescado y mariscos, gluten.

Aguachile verde de jalapeño, navajas, gamba roja y piparras.

23 €

Alérgenos: crustáceos y mariscos.

Ajoblanco de mango con ventresca de salmón y aguacate.

17 €

Alérgenos: gluten, pescado, fructosa.

Tomate raft, anchoas en salazón, bonito confitado y cebolletas en Módena.

18 €

Alérgenos: pescados.

Causa limeña, tartar de quisquilla, boniato en almibar y aceituna negra.

25 €

Alérgenos: mariscos, lácteos.

Lomo de boquerón marinado, envuelto en aguacate, tomate, cebolleta, zanahoria encurtida y vinagreta balsámica.

20 €

Alérgenos: pescados.

Primeros gestos

Jamón ibérico cebo campo Guijuelo Sierra de Béjar, tostas de pan con tomate y pan feo.

28 € - 18 € (media ración)

Alérgenos: gluten.

Tabla de quesos artesanos con D.O.P, membrillo y uvas.

26 € - 18 € (media ración)

Alérgenos: lácteos.



Platos de Bocado, sabrosos y sociales

Muslitos de codorniz, kimchi, sésamo y naranja.

22 €

Alérgenos: gluten del trigo de la mayonesa, lácteos.

Tacos de tortillas de maíz, chichas de matanza de cerdo ibérico y chile chipotle.

20 €

Alérgenos: gluten de las mayonesas, lácteos.

Tataki de txuleta de vaca curada en soja, vinagre de arroz y sésamo.

24 €

Alérgenos: soja, frutos secos, sésamo.

Carpaccio de manitas de cerdo, trufa de verano (*Tuber Aestivum*), gelatina de piparra y pistachos.

24 €

Alérgenos: frutos secos, gluten, lácteos.

Vegetales cálidos y aromáticos

Curri verde de verduras, albóndigas de heura y arroz basmati (100% vegano).

20 €

(Sin alérgenos declarados).

Verduras salteadas, piña, uvas, soja y sésamo.

21 €

Alérgenos: soja, sésamo.

Alcachofas confitadas en Aove, jamón ibérico de bellota y foie gras.

22 €

(Sin alérgenos declarados).

Hamburguesa vegana de heura, lombarda, siracha y queso vegano.

20 €

Alérgenos: gluten del pan (opción sin gluten) y lácteos, trazas de soja.

Comenzamos con un aperitivo, si así lo desean. 2 € por persona

Todas las elaboraciones en crudo de mariscos y pescados está tratadas bajo la normativa vigente para inactivar el parásito anisakis, según la ley del real decreto (1420/2006)

Si tienen cualquier intolerancia o apetencia, no dude en comunicárnoslo

Precios con IVA incluido



El mar que abraza

Huevos rotos con pil-pil de gamba roja de Garrucha y foie gras.

25 €

Alérgenos: mariscos, huevos.

Bacalao dourada o bras, tradicional, emulsionado con huevo, cebolla confitada y patatas.

20 €

Alérgenos: pescados, huevos.

Lomo de lubina, vinagreta mediterránea, tomate seco, soja, aceituna negra, alcaparras y rúcula
80 €/kg.

Alérgenos: gluten, pescado.

Gamba roja de Garrucha 250 g

Precio según lonja

Alérgenos: crustáceos.

Sabores hondos, texturas generosas

Carrilleras de cerdo ibérico puro de bellota en curri rojo thai y lima kéfir.

22 €

(Sin alérgenos declarados).

Steak tartar clásico con solomillo de vaca, focaccia y mantequilla ahumada.

28 €

Alérgenos: lácteos, huevo, gluten.

Costilla de vaca, mole negro, yuca confitada y cilantro.

25 €

Alérgenos: frutos secos, sésamo, soja.

Hamburguesa premium de vaca rubia gallega 250 g, panceta ibérica, camembert y mahonesa de soja.

22 €

Alérgenos: gluten del pan (opción de pan sin gluten), lácteos y soja.

Comenzamos con un aperitivo, si así lo desean. 2 € por persona.

Todas las elaboraciones en crudo de mariscos y pescados está tratadas bajo la normativa vigente para inactivar el parásito anisakis, según la ley del real decreto (1420/2006)

Si tienen cualquier intolerancia o apetencia, no dude en comunicárnoslo.

Precios con IVA incluido.



Dulces para aterrizar

Tarta de queso de cabra Payoyo y miel de trufa de verano.

8 €

Alérgenos: lácteos.

Crema de arroz con leche Thai y piña colada.

7,50 €

Alérgenos: lácteos.

Cuajada de chocolate blanco, ají amarillo, pimienta de Jamaica y sorbete de limón y gengibre.

7 €

Alérgenos: lácteos,

Torrija con helado de canela, frutos rojos y sopa fría de crema inglesa.

7 €

Alérgenos: lácteos, gluten.

Crema de cacao, helado de aove, escamas de sal, roca de chocolate y pan soplado.

7 €

Alérgenos: gluten, lácteos.



Una bodega pensada para acompañar cada paso del recorrido:
tintos con carácter, blancos vibrantes, generosos con historia y burbujas para celebrar.

Nuestra Selección de Vinos

Tintos

Gotas de Habla, Bodegas Habla del Silencio, Syrah.
22 €

Las Moradas de San Martín — D.O. Madrid. Garnacha.
24 €

Juan Gil — D.O. Jumilla. Monastrell.
26 €

Oinoz de Rioja, Tempranillo. Crianza
28 €

Matarromera — D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.
36 €

Abadía Retuerta — D.O. Sardón del Duero. Tempranillo, Cabernet, Syrah, Monastrell.
44 €

Señorío de Cuzcurrita — D.O. Rioja. Tempranillo.
50 €

Sierra Cantabria — D.O. Rioja. Tempranillo. Colección privada.
60 €

Azpilicueta (375 ml) — D.O. Rioja. Tempranillo. Crianza
18 €

Abadía Retuerta (375 ml) — D.O. Sardón del Duero. Tempranillo, Cabernet, Syrah, Monastrell
25 €



Una bodega pensada para acompañar cada paso del recorrido:
tintos con carácter, blancos vibrantes, generosos con historia y burbujas para celebrar.

Nuestra Selección de Vinos

Blancos/Rosados

K-Naia — D.O. Rueda. Verdejo (2023).
18 €

Sulayr — D.O. Laujar. Viognier, macabeo, jaén blanca (2023).
18 €

Valdecuevas — D.O. Rueda. Sauvignon blanc (2023).
22 €

Quintaluna — D.O. Rueda. Verdejo (2021).
28 €

Do Ferreiro — D.O. Rías Baixas. Albariño (2023).
28 €

O Chan de Prieto — D.O. Bierzo. Godello.
30 €

Petit Chablis — D.O. Chablis (Borgoña). Chardonnay (2022).
35 €

Sulayr Rosado — D.O. Laujar. Tempranillo, jaén tinta,
19 €

Valdefrailes Rosé — D.O. Cigales. Coupage (2024).
21 €



Una bodega pensada para acompañar cada paso del recorrido:
tintos con carácter, blancos vibrantes, generosos con historia y burbujas para celebrar.

Nuestra Selección de Vinos

Vinos generosos

Cruz Conde — D.O. Montilla-Moriles. Fino 10 años.
18 € — 4 € (copa).

Manzanilla Papairusa Lustau — D.O. San Lúcar de Barrameda.
25 €

Poley — D.O. Montilla-Moriles. Fino lagar en rama, solera 10 años.
40 € — 12 € (copa).

Fernando de Castilla Antique — D.O. Jerez. 10 años.
42 € — 13 € (copa).

Vinos dulces

Triana — D.O. Jerez. Pedro Ximenez.
26 € — 6 € (copa).

Piedra Luenga. — D.O. Montilla Moriles. 100% Pedro Ximenez Ecológico.
30 € — 7 € (copa)

Ximenez Spinola — D.O. Jerez 100% Pedro Ximenez.
40 € — 12 € (copa)



Una bodega pensada para acompañar cada paso del recorrido:
tintos con carácter, blancos vibrantes, generosos con historia y burbujas para celebrar.

Nuestra Selección de Vinos

Cavas

Juve Camps Essential Purpura 375ml.
26 €

Pere Ventura Tresor Gran Reserva Brut Natura.
56 €

Champagne

Thienot Brut.
90 €

Moët & Chandon Brut Impérial.
90 €

Louis Roederer (375 ml) — Brut Collection 242.
40 €