

91 897 06 49

# CARTA MODERNA

## PARA PICAR

ENSALADA DE TOMATE, COCHINILLO EN ESCABECHE TAI Y ZAMBURIÑAS _____	16.00 €
CHIPIRONES A LA PLANCHA CON ALI OLI DE AJO NEGRO Y YUZU _____	15.00 €
KEBAB DE ATUN ROJO Y HUEVAS DE ARENQUE _____	14.00 €
TACO DE CIGALA PLANCHA CON VINAGRETA DE APIO Y MANZANA VERDE _____	10.00 €
HELADO DE SALMOREJO CON SARDINA SEMI AHUMADA _____	10.00 €
TARTAR DE ATUN ROJO _____	20.00 €
BERBERECHOS A LA SARTEN _____	14.00 €
NAVAJAS A LA PLANCHA _____	14.00 €
FLOR DE HUEVO POCHE SOBRE CREMOSO DE PATATA Y SETAS _____	14.00 €
REINTERPRETACION DE MARMITACO DE CHIPIRON _____	15.00 €
ENSALADILLA DE BUEY DE MAR CON CREMA CITRICA Y MAHONESA DE KIMCHI _____	15.00 €
MINI TOSTAS DE ATUN MARINADO _____	20.00 €
STEAK TARTAR DE AVILEÑA ADEREZADO CON SALSA DE LA CASA _____	22.00 €
ZAMBURIÑAS A LA GALLEGA (UNIDAD) _____	2.50 €

## PLATO PRINCIPAL

TATAKI DE ATUN ROJO PLANCHA CON NIDO ESFERICO DE TRUCHA, ESPARRAGOS VERDES Y PIÑONES _____	22.00 €
RODABALLO A LA BILBAINA (2 COMENSALES) _____	42.00 €
RAPE A LA ROMANA DE KIMCHI CON LANGOSTINOS DEL MAR MENOR _____	22.00 €
LINGOTE DE BACALAO A BAJA TEMPERATURA SOBRE SALMOREJO DE PIQUILLOS Y GAMBA CRISTAL _____	20.00 €
FRIO DE ATUN ROJO (SASHIMI, TATAKI Y TARTAR) CON ENSALADA DE ALGAS _____	22.00 €
JARRETE DE LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA E INFUSIONADO AL LEMONGRASS CON TERIYAKI _____	18.00 €
CARRILLADAS DE CERDO IBERICO ESTOFADAS AL OPORTO CON CHIP DE PATATA _____	16.00 €
PECHUGAS DE CODORNIZ EN ESCABECHE, RULO DE CABRA TOSTADO, FRAMBUESA Y RUCULA _____	16.00 €
PERDIZ ROJA EN ESCABECHE DE CURCUMA _____	18.00 €
MANITA DE CERDO RELLENA DE BOLETUS _____	18.00 €
ESCALOPE DE RABO DE TORO CON BERENJENA Y FOIE SOBRE ESTOFADO DE CURRI DE MADRAS.	
TOMATE AMARILLO Y CHIP DE PATATA VIOLETA _____	18.00 €
SOLOMILLO DE JABALI ESTOFADO CON SALSA DE CIRUELAS _____	18.00 €