



EMPEZANDO

Ensaladilla rusa emulsionada con guanciale, mayonesa de fruta de la pasión y crujiente de guanciale.	9 € media / 14,50 € entera
Sarda de pulpo a la brasa. Frégola de Cerdeña, pulpo a la brasa, nueces, piñones, tomate seco confitado, salsa de naranja y miel y sriracha. PICA	10 € media / 15,50 € entera
Burrata con tomate raf, tomate cherry confitado, rúcula, trufa y pesto de albahaca.	16 €
Milhojas de verduras. Berenjena, calabacín, tomate raf, tomate cherry confitado, rúcula, trufa y pesto genovés.	14,50 €
Pastrami de presa ibérica con salsa de vitello tonnato y encurtidos.	15,50 €
Arancini relleno de cochinita pibil, mozzarella, salsa all'arrabiata y pistacho. PICA LO JUSTO.	ud. 3,90 €

OSTINATEANDO

Tiramisú de boletus, shimeji, sobao pasiego, huevo poché espuma de parmesano y polvo de tomate seco	17,50 €
Navajas y almejas con fideos Udon y beurreblanc de Gochujang.	19,50 €
Mochi de osobuco con salsa agripicante de sus propios jugos.	ud. 5,20 €
Chirasi sushi de berenjena asada con miso blanco, ponzu y salsa de tomate San Marzano.	ud. 7,50 €
Maki de pollo teriyaki con pesto de albahaca, aguacate, queso mozzarella, piñones y mayonesa de maracuyá.	9,50 € media / 14,50 € entera
Torta de Inés Rosales con bolognesa americana, guacamole cebolla encurtida y straciatella affumicata.	ud. 7,50 €

PASTEANDO

Gnocchi al curry massaman de langostinos al ajillo. PICA.	10,00 € media / 16,00 € entera
Rigatoni marinero con gambón, mejillones en escabeche, sukiyaki y tres tomates. PICA MUY LIGERAMENTE.	10,50 € media / 16,50 € entera
Pappardelle Stroganoff de secreto ibérico.	10,00 € media / 16,00 € entera
Spaghetti carbonara.	16,00 €
Raviolini relleno de trufa con salsa de boletus y trufa y más trufa.	10,50 € media / 16,50 € entera



RISOTTEANDO

Risotto de boletus, trompetas de la muerte, foie y trufa.	18,00 €
--	---------

CALENTANDO LAS OLAS

Ceviche cremoso de hamachi y cappelletti de limón. PICA UN POCO.	10,50 € media / 17,00 € entera
Tataki de atún Balfegó a la pizzaiola con albahaca, menta, alcaparras, aceitunas y tomate cherry.	23,00 €
Tartar de atún rojo Balfegó con salsa de ciruelas japonesa, spaghetti marinado con trufa, tapenade de tomate seco confitado y sriracha. PICA UN POCO.	14,00 € media / 23,00 € entera
Parpatana de atún rojo Balfegó glaseada con el jugo de sus huesos, tamarindo, ponzu y crema de tupinambo y chirivías.	17,00 €

CALENTANDO LA TIERRA

Jarrete de cochinito confitado con mole de piñones y chocolate blanco, salsa de sus jugos.	19,50 €
Tagliata de solomillo Mongolian con crema de parmesano.	23,00 €
Lasagna de cordero con masa wanton en dos texturas y bechamel de calabaza.	17,00 €

OPCIONES MENÚ INFANTIL

Spaguetti bolognesa.	16,00 €
Nuestras croquetas.	14,00 €
Crujiente de pollo con salsa de mostaza y miel.	13,50 €

POSTREANDO

Tiramisú de sobao pasiego.	7,50 €
Tarta de pistachos.	8,00 €
Tarta de queso Pecorino.	7,50 €
Brownie de chocolate blanco y nueces de macadamia con helado bombón Rocher.	8,00 €
Babá al limoncello con crema de ricotta y pistachos, salsa de guayaba y maracuyá.	8,00 €



VERMUTS

SICILIA, ITALIA

Alagna Vermouth Rosso
NERO D'AVOLA
3,90 €

DULCES

MARSALA, SICILIA, ITALIA

Alagna Garibaldi Dolce
GRILLO, CATARRATTO, INZOLIA
22,00 € • 4,50 €

ESPUMOSOS

DO CAVA

Castelroig
50% XAREL-LO, 40% MACABEO, 10%
PARELLADA
24,00 €

Ars Collecta Grand Rosé
PINOT NOIR, XAREL-LO Y TREPAT
28,00€

DO CHAMPAGNE

Nicolas Maillart Platine, Premier Cru
54% PINOT NOIR, 26% CHARDONNAY,
20% MEUNIER
59,00€

ROSADOS

DOC BARODOLINO, VENETO, ITALIA

Chiaretto
CORVINA VERNOSE, RONDINELLA, MOLINARA
21,00 € • 3,95 €

BLANCOS

RIOJA ALAVESA

Cifras
GARNACHA BLANCA
25,00 € • 4,80 €

La Abuela Visi
VIURA 45%, MALVASÍA 45%,
MOSCATEL 10%, CALIGRAFA Y
PALOMINO
39,00 €

V.T. CASTILLA

La Malvar
MALVAR
29,00 €

DO RUEDA

La Charla
VERDEJO
22,00 € • 4,20 €

DO COSTERS DEL SEGRE

Rimat
ALBARIÑO
22,00 € • 4,20 €

DO CONCA DE BARBERÀ
Abadia de Poblet
MACABEO Y PARELLADA
29,00 €

DO RIAS BAIXAS
Albamar Albino
CAÍÑO TINTO
30,00 €

Maior de Mendoza Sobre Lías
ALBARIÑO
26,00 €

DO VALDEORRAS
O Luar do Sil
GODELLO
26,00 €

V.T. CASTILLA (SALAMANCA)

La Zorra 8 Virgenes
RUFETE BLANCO, PALOMINO FINO,
VIURA, MOSCATEL DE GRANO
MENUDO
24,00 €

DO YECLA
De Muerte
SAUVIGNON BLANC Y VERDEJO
23,00 €

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Prieto Pariente
VIOGNIER
26,00 €

DO RIBEIRO

Francisco Fernández Terra Minei
TREIXADURA
23,00 €

ALSACIA, FRANCIA

Alsace Domaine Amélie
& **Charles Sparr 'Sentiment'**
RIESLING
29,00 €

BOURGOGNE FRANCIA

Drouhin Laforet
CHARDONNAY
26,00 €

Chassagne-Montrachet Duchesse
de Magenta Abbaye de Morgeot
2018
CHARDONNAY
80,00 €

BLANCO DELLE VENEZIA, VENETO,
ITALIA

San Marco Pinot Grigio
PINOT GRIGIO
22,00 € • 4,20 €

ROSSO VENETO, VENETO, ITALIA

Passione e Sentimento
GARGANEGA
25,00 €

TINTOS

DO RIBERA SACRA
Albamar Fusco 2021
CAÍÑO TINTO
26,00 €

DO MADRID

Fuerza Bruta
GARNACHA TINTA
26,00 €

VDLT CASTILLA Y LEÓN

Aciano
TINTA DE TORO
28,00 €

DO RIOJA

Viña Pomal
TEMPRANILLO
22,00 € • 4,20 €

El Palacio
TEMPRANILLO 70%, GARNACHA
20% Y VIURA 10%
69,00 €

Viña Pomal Vino Singular
GRACIANO
34,00 €

Vicalanda Viñas Viejas
TEMPRANILLO
29,00 €

Senderos de Ukan
TEMPRANILLO
31,00 €

DO RIBERA DUERO
Legaris Roble
TINTO FINO
22,00 € • 4,20 €

Lopez Cristobal
TINTO FINO
23 • 4,50 €

Lopez Cristobal CR
TINTO FINO
28,00 €

Bagús
TINTO FINO
45,00 €

Cair Selección de la Aguilera
TINTO FINO
31,00 €

Cruz del Pendón, Dominio de Cair
TEMPRANILLO
95,00 €

DO TORO

Sin Complejos
TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)
22,00 €

DO UTIEL REQUENA

Bobos
BOBAL
32,00 €

Bassus
PINOT NOIR
34,00 €

DO YECLA

De Muerte One
MONASTRELL 90% Y CABERNET
SAUVIGNON 10%
23,00 €

PRIORAT
Scala dei Prior
GARNACHA TINTA
34,00 €

DIANO D'ALBA (PIEMONTE, ITALIA)

Camparo Sori Bric
DOLCETTO
26,00 €

BARBERA D'ALBA (PIEMONTE,
ITALIA)

Poderi Colla Costa Bruna
BARBERA
27,00 €

PUGLIA, ITALIA

Primitivo
PRIMITIVO
22,00 € • 4,20 €

SICILIA, ITALIA

Alto Reale
NERO D'AVOLA
26,00 €

ABRUZZO, ITALIA

Montepulciano Riserva Marina
Cvetic
MONTEPULCIANO
46,00 €

BEAUJOLAIS, BOURGOGNE, FRANCIA

Petit Grobis
GAMAY
28,00 €

Domain Saint-Cyr les Journets
GAMAY
34,00 €

