

## *Entrantes*

- Pan cristal con tomate de ramillete 6
- Ración de jamón ibérico de bellota Extremadura 21
- Milhojas de calabacín con cuatro quesos 8
- Tempura de verduras con dos salsas 9
- Tartar de atún rojo con mango y aguacate 14
- Croquetas caseras del día 7
- Carpaccio de gamba de roja con vinagreta de cítricos 17
- Foie Micuit de pato con tártaro de papaya a la vainilla y confitura de albaricoque 13
- Rollitos crujientes de gambas y verduritas con sweet chilli 10
- Pulpo asado con verduras flambeadas 13
- Espárragos trigueros con foie de pato 11
- Huevos rotos con sepia y setas 9

## *Nuestras Ensaladas*

- Timbal de aguacate y gambas con mahonesa al curry, brotes tiernos y germinados 10
- Ensalada de queso de cabra rebozado en almendra y confitura casera de pimientos rojos 9
- Ensalada de pollo marinado en especias cajún con salsa Cesar 8

## Pastas Arroces y Sopas

- Wok de verduras con tallarines de arroz 8
- Pappardelle con solomillo de buey y gírgolas salteadas 9
- Raviolis caseros de queso de cabra, pera y cebolla caramelizada 13
- Risotto de boletus, láminas de parmesano y trufa fresca 10
- Arroz meloso de pulpo y gambas con verduritas 12

## Del Mar...

- Filete de gallo de San pedro con espinacas, piñones y crema de parmesano 15
- Merluza de pincho asada con fideuá negra de sepia 14
- Taco de Bacalao con allioli de manzana verde 15
- Tataki de atún rojo con ensalada de alga Wakame 17

## De la Tierra

- Carré de cordero en costra de olivas negras y romero 19
- Carrillera ibérica confitada al vino tinto 13
- Magret de pato lacado con aguamiel de lima y pastel crujiente de shitake y manzana 16
- Secreto ibérico con emulsión de su jugo y pak choy 13
- Solomillo de Buey con verduras teriyaki y gel de vino dulce 21
- Nuestra hamburguesa casera de Black Angus (200grs) con patatas "La Mémé" 14
- Steak Tartar de solomillo de buey con patatas paja 19
- Brocheta oriental de pollo Tandoori con salsa de ostras, emulsión de maíz ahumado y arroz basmati especiado 11

## Pastries

- Canelón de mango relleno de coco con salsa de fruta de la pasión y helado de piña 6
- Torrija caramelizada de gató en sopa helada de vainilla y polvo de café 6
- Fresas maceradas en milhojas crujiente de phyllo, cremoso de mascarpone y helado de yogurt 6
- Bizcocho fluido de avellanas con helado de chocolate 6
- Mousse de chocolate, galleta crujiente, jengibre y tierra de chocolate 5
- Coulant de chocolate, salsa de vainilla y frutos del bosque 5
- Creme Brulee con fruta de la pasión 5
- Selección de queso 9
- Adicción al Chocolate-Degustación de chocolates en texturas (2 personas) 12

Helados y Sorbetes...3.50€

Extra de Vodka o Gin...2.00€