

APERITIVOS

Croqueta de pato asado	3,00
Ostra al natural	5,00
Ostra con chufa	5,50
Velo de calamar, papada ibérica y leche de almendras	6,50
Matrimonio de boquerón marinado con anchoa y agua de olivas (un.)	6,50
Nuestra "ensalada" Waldorf	7,50



PLATILLOS

Cecina de buey	21,00
Berenjena blanca escalivada, jugo de costilla a la pimienta verde	14,50
Ceviche de quisquillas, aguacate y maíz	25,00
Cocochas de merluza al pilpil, puerro encurtido	32,00
Maitake a la brasa con piñonada	16,00
Jurel curado y ahumado, con ajoblanco, cereza y almendra tierna	17,00
Tomate feo con botarga, tallo de wasabi fresco y agua de oliva aliñada	17,00
Sardina con foie gras a la brasa y escabeche de sardina	24,00
Remolacha con "beurre blanc", aceite de estragón y anguila ahumada	15,00
Gamba roja a la brasa, culitos de pollo y escabeche de pollo	15,00
Tartar de bogavante nacional con crujiente de piel de pollo	34,00
Callos de cresta de gallo	14,00
"Fricandó" con senderuelas, raifort y berros	14,00



PLATOS

"Steak Tartar" tibio sobre tuétano a la brasa y patatas suflés	18,00
Raya a la mantequilla negra y puré de patata cítrico	17,50
All i pebre de anguila con allioli de ajo asadoi y azafrán	24,00
Cuello de cordero con Ras el Hanout, mostaza, quinoa y hierbas aromáticas	19,00
Cochinillo crujiente con su jugo, y encurtidos	38,00
Codorniz rellena de duxelle, celeri con paté de codorniz	28,00
Albóndigas de vaca "rubia gallega" madurada, puré de coliflor y setas	24,00
"Säam" de cabeza de cochinillo	38,00



EL CAVIAR

Lata de caviar. Amur Beluga (10 g.) con pan con mantequilla	25,00
Tostada de papada ibérica y caviar (un.)	14,00
Ostra con caviar	14,50
Tuétano con caviar (homenaje a el Bulli)	45,00
Remolacha con "beurre blanc", anguila ahumada y caviar	34,00
Tartar de bogavante nacional con crujiente de piel de pollo y caviar	58,00



PAN

Pan de Coca con tomate de colgar	2,50
Pan rústico (u)	1,50
Pan sin gluten (u)	2,00
Pan sin gluten con tomate de colgar	2,50
Mantequilla ahumada (para el pan)	3,50



Para mesas de más de 6 personas se debe escoger menú degustación

Si tienen alguna alergia o intolerancia, indíquelo a nuestro personal

Precios en euros, IVA incluido