

RAZA

Seleccionamos a diario el producto más fresco del mercado y lo braseamos sin apenas manipulación para ofrecerte un bocado exquisito, natural y sencillo.

ENTRADAS

Cecina de wagyu	25
Croqueta de jamón ibérico	3
Buñuelo de morcilla	3
Foie micuit casero	25
Pimiento morron asado lentamente con emulsión de su pil pil y ventresca de bonito	18
Chorizo criollo	10
Molleja de vaca	23

VERDURAS A LA BRASA

Todas nuestras verduras se sirven de manera **INDIVIDUAL**.

Pimiento chocolate	7,5
Tomate pasificado en brasa y su gazpachuelo ahumado	9
Gazpacho verde con aguacate a la brasa y helado de yuzu	7,5
Alcachofa con ajoblanco de pistacho y papada ibérica	11
Puerro a la brasa con meunièr de avellana y ajo negro	9
+ Extra de trufa negra	3,5

Precios en euros
Iva incluido
Servicio de pan y aceite 2,80

CARNES

Maduramos la carne de forma muy equilibrada, según cada raza y pieza, para que alcance su punto perfecto.

Pluma de cerdo ibérica a la brasa con salsa al Pedro Ximénez	25
Steak tartar	27
Solomillo de ternera con salsa de vino tinto	28
Ribe eye de Angus (precio por 100 gr.)	15

NUESTROS CORTES ESPECIALES

Precios en kilos

Chuleta de raza Frisona	65
Chuleta de raza Simmental	88
Chuleta de raza Premium (Consultar la raza de la semana)	95

POSTRES

Trampantojo de limón	11
Flan de yemas de oca	7,5
Chocolate, café y avellana	9,5
Limón, maracuyá y yuzu	9,5
Tarta de queso	8
Tarta de pistacho	8,5

PESCADOS

Cogemos la riqueza de las costas de nuestro país y la braseamos a fuego lento, para obtener la mejor expresión del producto que seleccionamos.

Lomo de atún rojo a la brasa	29
Lubina salvaje	59
Pescado del día a la brasa	Según mercado
Concha del día	Según mercado

GUARNICIONES

Patatas fritas	6,5
Patatas fritas con parmesano y trufa	7,5
Pimientos del piquillo caramelizados	5,5
Ensalada de brócoli	7,5
Lechuga, tomate y cebolla	8
Ensalada de tomate y piparras	12