

Descubre el amor por la cocina

Una anchoa del Cantábrico

sobre pan crujiente de tomate y lascas de parmesano. - 2,40

Ensaladilla de pulpo y patatas

con mayonesa de pimentón y crujiente de tinta de calamar. - 3,90

Ensalada de salmón marinado y remolacha

caramelizada con escarola, queso de cabra, y vinagreta afrutada - 5,20

Nuestras croquetas de jamón ibérico

con ali-oli de ajo confitado. - 4,90

Nuestras croquetas de gorgonzola

con ali-oli de dulce de membrillo. - 4,90

Crema de calabaza

con jamón de pato, queso scamorza y chips de verduras. - 5,50

Pan de focaccia caliente

con roast-beef de presa ibérica marinada, rucula, queso feta y aceites aromaticos. - 6,50

Unos huevos rotos

con guanciale crujiente, puré de patatas y trufa. - 6,80

Mini paella de ibéricos y setas

al Tio Pepe; con ali oli de azafrán. - 5,90

Lasaña de ricotta y calabaza

asada con bechamel de menta, pringá y queso grana padano recién rallado. - 6,80

Steak tartar de ternera

extremeña cortado y aliñado al momento con regañá de trufa, rúcula, olivas y reducción de amaretto. - 7,00

Foie gras artesanal

al cacao con frutos secos garrapiñados, compotas y pan tostado. - 7,50

Hamburguesa 100% ibérica

en brioche de masa madre con provolone ahumado, tomates semisecos, rucula y mayonesa de trufa. - 5,20

Hamburguesa de salmón y langostinos

en brioche de masa madre con mayonesa de limón y cebolla roja encurtida. - 5,50

Pollito de corral relleno

a baja temperatura; con su propia salsa, polenta a la plancha y verduras crujientes. - 6,50

Vieiras gratinadas

con lardo di colonnata, purrusalda y boletus confitados al ajillo. - 7,80

Carrillada ibérica al Jerez

con risotto de fregola sarda y setas de temporada. - 6,90

Solomillo de ternera nacional a la Rossini

con madeira, foie, algo de trufa y sus jugos; guarnición del día a base de patatas. - 9,00