

















## PARA PICAR

Tempura de Berenjenas con Salsa Tártara	   	9.5€
Ensaladilla Rusa de la Casa con Pan Sardo	   / Pan: 	11€
Flores de Calabacín rellenas de Queso y Miel	 	15.5€
Nuevas croquetas de Jamón	   	10€
Croquetas de Gambón al Ajillo	   	10€
Foie Mi Cuit con toque de membrillo y Tostaditas de brioche	      	14€
Buñuelos de Bacalao cremosos	  	11€

## ENTRADAS


Crema de calabaza asada	  / Pan: 	8€
Flores de Alcachofa Navarra con Huevo Perfecto y AOVE	 	15.5€
Tapa de Foie a la plancha con Compota de Manzana y PX	 / Pan: 	9€
Huevo Pochè con Patatas a la Crema de Ajo Negro y Trufa	   	12.5€
Burrata con Tomate de Temporada y Pesto de Albahaca	  	13.5€
Parrillada de Verduras con Romesco	    	11€
Risotto de Sémola con Boletus y Nube de Parmesano	   	13.5€

 moluscos;  gluten;  lácteos;  huevo;  frutos de cáscara;  cacahuets;  pescado;  crustáceos;  soja;  apio;  sulfitos;  mostaza;  sésamo;  altramuz;  vegetariano;  VEGANO vegano

## PESCADOS


Taco de Bacalao con su Pil Pil y Cebolla Caramelizada	 	14.9€
Tataki de Salmón con Vinagreta cítrica	   	15.5€
Rodaballo Mar y Montaña con su Salsa Verde	  	17.5€
Pata de Pulpo a la Brasa con Patata Revolcona y Ajada Gallega		18.5€
Chipirones de Anzuelo a la Plancha con Arroz Negro y Alioli de Ajo Asado	    	19.5€
Meloso de carabinero	    	14.5€

## CARNES

Albóndigas de Carrillera con Patatitas	    	15.5€
Carrillera de Ternera con Puré de Apionabo	   	14.9€
Steak Tartare de Ternera con Patatitas Fritas o Ensalada	   	15.9€
Hamburguesa de Costillas a Baja Temperatura, Mayonesa Kimchi y Patatas Gajo.	      	12.5€
Solomillo con Salsa Española y Patatas Doradas al Romero	   	20€
Foie a la Plancha con Compota de Manzana y PX /Pan:	 	21€

**GUARNICIÓN EXTRA:** patatas fritas, ensalada o puré de apionabo. (Puré de apionabo:  ) **3.5€**

## POSTRES

Coulant de Chocolate al momento con Helado de Vainilla	     	5.5€
Nuestra Cookie con Helado de Chocolate Blanco	  	6.5€
Tarta de Queso Cremosa	    	5€
Pastel Ruso con Helado de Café y Tierra de Avellanas	    	5.5€
Tarta de Limón	   	5.5€
Tatin de Manzana con helado de Vainilla	     	6.0€

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO POR PERSONA: 1,5€

IVA incluido.

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011, tenemos a su disposición Carta de Alérgenos. Todos nuestros pescados de consumo en crudo cumplen la normativa sanitaria de prevención de anisakis. Así mismo le informamos que el Escolar Negro, comercialmente conocido con Pez Mantequilla, puede causar síntomas digestivos a algunas personas.