

Entrantes

Ceviche de hamachi con salsa ponzu 18 €

Tartar de pescado blanco 17 €

Steak tartar de solomillo de frisona con tuétano a la brasa 23 €

Pulpo a la brasa 20 €

Huevo origen 16 €
(huevo a 63°, panceta ibérica ahumada, cremoso de patata, folie, setas y alcachofa)

Vieiras glaseadas con verduras al wok 18 €

Ensalada de tomate y humus con sardina ahumada,
piparras dulces y queso 15 €

Ensalada de pato confitado 15 €

Carnes

Chuletón vaca frisona 45 días a la brasa con guarnición de verduras 50€/kg

Lomo bajo "Entrecot" vaca frisona 45 días maduración 25 €

Carrillera con cebolla encurtida, crema de boniato, edamame y salsa teriyaki 18 €

Pescados

Pescado blanco a la brasa con crema de coliflor y verduras al wok 25 €

Rodaballo a la brasa con crema de pimientos, escalivadas y verduras en tempura 22 €

All i pebre a nuestra manera 18 €

Arroces

(Por encargo)

De secreto ibérico con shitake y foie 16€/persona

Puchero 14€/persona

Paella valenciana 14€/persona

Paella de sepia y langosta 30€/persona

Paella de rape, gambón y coliflor 15€/persona

Paella de sepia, ajos tiernos y gambón 14€/persona

Postres

Tarta de queso 6 €

Ferrero Rocher 7 €

Trampantojo de melocotón 7 €

Manzana granny smith 7 €