

PRIMEROS BOCADOS

Torta de AOVE 7,00
con tomate y alioli de ajo asado
· gluten · huevo ·

Anchoa del Cantábrico 5,50
“Serie Oro Lopez” Unidad
· pescado ·

Marinera de ensaladilla rusa con 7,50
anchoa del cantábrico
· marisco · pescado · gluten · soja · sulfitos ·

Croquetas de jamón 5J 3,50
· gluten · huevo · leche ·

Porra de bacalao y emulsión de 4,00
plancton
· huevo · pescado · soja ·

Jamón Ibérico 5J 28,00
16.00 Media

Cecina de Wagyu 28.00
ligeramente ahumado 16.00 Media

STARTERS

Olive Oil (EVOO) Flatbread 7,00
with tomato and aioli
· gluten · egg ·

Cantabrian Anchovies 5,50
“Serie Oro Lopez” Each
· fish ·

Little sandwich with Russian 7,50
salad and double zero anchovy
· seafood · fish · gluten · soy · sulphites ·

5J Iberian Ham Croquettes 3,50
· gluten · egg · milk ·

Cod Fritter with plankton 4,00
· egg · fish · soy ·

5J Iberian Ham 28,00
16.00 Half

Wagyu Cecina 28,00
lightly smoked 16.00 Half

DE LA HUERTA,
MAR Y MONTAÑA

Tomate de temporada con
gazpachuelo de acelga, aliñado
con una vinagreta de ñora
· apio · sulfitos ·

Berenjena a la llama glaseada
con un jugo de garbanzos
· apio ·

Stracciatela de burrata con
anguila ahumada, higos y
tomate.
· lacteos · frutos secos · pescado ·

Berberecho gallego
abierto en manzanilla
· molusco ·

Carpaccio atún rojo con limón,
pimienta y vinagre de cabernet
Sauvignon
· pescado ·

Gamba blanca al ajillo
con patatas y huevos camperos
· gluten · pescado · moluscos · apio · sulfitos ·

Mollejas de cordero a la plancha
con ajos tiernos y lima tostada
· apio · leche ·

Tartaleta de cordero con
manzana, pera y parmesano
· lacteos, gluten ·

Steak tartar de solomillo
con tuétano a la brasa
· gluten · huevo · pescado · apio · mostaza
· sulfitos ·

Láminas de panceta ibérica
12,00

FROM THE LAND,
SEA & HILLS

Seasonal tomato with chard
gazpachuelo, dressed with a ñora
vinaigrette
· celery · sulphites ·

Flame-Grilled Glazed Eggplant
with chickpea jus
· celery ·

Creamy Burrata Stracciatella
with Smoked Eel, Figs &
Heritage Tomato
· dairy · nuts · fish ·

Galician Cockles
opened in manzanilla sherry
· molluscs ·

Bluefin tuna carpaccio
with lemon, pepper & Cabernet
Sauvignon vinaigrette
· fish ·

Garlic white prawns with
potatoes and free-range eggs
· crustaceans · gluten · ·

Grilled Lamb Sweetbreads
with spring garlic and toasted lime
· celery · milk ·

Lamb tartlet with apple, pear,
and parmesan.
· dairy · gluten · ·

Beef Tenderloin Steak Tartare
with flame-grilled bone marrow
· gluten · egg · fish · celery · mustard
· sulphites ·

Iberian pork belly carpaccio
12,00

ARROCES A LEÑA

Arroz seco a leña de gamba del Mediterráneo y calamar

· marisco · pescado · sulfitos · moluscos ·

23,00

Arroz meloso de temporada
Consultar opciones

19,00

Todos los arroces se cocinan mínimo para dos personas y a disposición de fuegos.
Reservar con antelación.

WOOD-FIRED RICE

Wood-fired dry rice with Mediterranean shrimp and squid

· seafood · fish · sulphites · molluscs ·

23,00

Seasonal creamy rice
Ask for options

19,00

All rice dishes are prepared for a minimum of two people and subject to stove availability.
Please reserve in advance.

PESCADOS
A LA BRASA

Pescado del día con hinojo y pilpil de ajo negro

·pescado · soja · leche·

22,00

Piezas enteras de lonjas del Mediterráneo

65,00
€/ Kg

Piezas enteras de lonjas del Cantábrico

90,00
€/ Kg

"Consulta nuestra selección de mariscos fuera de carta y producto de temporada "

CHARCOAL-GRILLED
FISH

Fish of the Day with Fennel and black garlic pil pil

·fish · soy · milk·

22,00

Whole Market Fish from the Mediterranean

65,00
€/ Kg

Whole Market Fish from Cantabrian Coast

90,00
€/ Kg

"Discover our off-menu seafood selection and seasonal delicacies"

CARNES
A LA BRASA

Pluma de cerdo ibérico con puré de coliflor tostada y chalotas confitadas · leche ·	19,00
Picantón “spatchcock” jugo de asado y limón tostado	19,00
Costilla de vaca glaseada con parmentier de patata · leche ·	22,00
Lomo bajo de vaca dry-age € / Kg	70,00
Lomo alto de vaca dry-age € / Kg	80,00

GUARNICIONES

Patatas chips caseras	7,00
Ensalada de hojas amargas, naranja y cebolla tierna · sulfitos ·	7,00
Pimientos asados con aceite y comino,	7,00
Parmentier de patata · leche ·	5,00

CHARCOAL-GRILLED
MEATS

Iberian Pork “Pluma” with toastedcauliflowerpurée and confit shallots · milk ·	19,00
Spatchcock Poussin with roast juice and lemon toasted	19,00
Glazed Beef Short Rib with potato parmentier · milk ·	22,00
Dry-Aged Beef Striploin € / Kg	70,00
Dry-Aged Ribeye € / Kg	80,00

SIDES

Handmade house crisps	7,00
Bitter Leaf Salad with orange and spring onion · sulphites ·	7,00
Roasted Peppers with olive oil and cumin	7,00
Potato Parmentier · milk ·	5,00

NUESTROS DULCES

Naranja valenciana, granizado de horchata y hierbabuena · leche ·	6,00
Tarta de queso Blue Stilton · lacteos ·	6,00
Flan cremoso de nata con dulce de leche · huevo · leche ·	6,00
Mousse de chocolate negro, toffe salado y merengue tostado · huevo · leche · soja · frutos de cascara	7,00
Sorbete de limón con Vodka Belvedere, Cava y hierbabuena · sulfitos ·	10,50

DESSERTS

Valencian Orange Horchata and mintslush · milk ·	6,00
Blue Stilton cheesecake · dairy ·	6,00
Creamy Custard Flan With dulce de leche · egg · milk ·	6,00
Dark chocolate mousse, salted toffee, and toasted meringue · egg · milk · soy · nuts	7,00
Lemon sorbet with Belvedere Vodka, Cava, and mint · sulphites ·	10,50

