



Para compartir

Entrantes fríos y calientes para abrir boca o compartir

Crème brûlée salada

crema de calabaza asada, crujiente de azúcar tostado, miel de trufa y pipas de calabaza

12€

Croquetas caseras de jamón

12€

Croquetas caseras de carabinero y kimchi

12€

Jamón ibérico de bellota

27€

Ensaladilla Rusa

con mayonesa de encurtidos y gambas al ajillo

15€

Steak tartar

gel de yema y tostadas de croissant caramelizado

19€

Guacamole

with pomegranate pico de gallo, seeds and homemade totopos

15€

Gyozas de pato

con salsa hoisin de mandarina

16€

Tartar de atún rojo

sobre ajo blanco de anacardos y coco

19€

Pulpo Frito

con patata revolcona y chimichurri

22€

Ceviche de lubina

con leche de tigre de maracuyá
cremoso de camote y choclo frito

17€

Zamburiñas

con mayonesa kimchi y lima

21€

Patata hojaldrada

con salsa brava y alioli asado y lima

15€

Del mar al fuego

Pescados y mariscos cocinados con técnica

Merluza asada

beurre blanc de verdejo,
guisantes ahumados e hinojo encurtido

23€

Arroz de gambones y chipirones

con caldo de roca y alioli de lima

22€

Salmón al horno

con falso risotto de trigueros

22€

Albóndigas de atún rojo

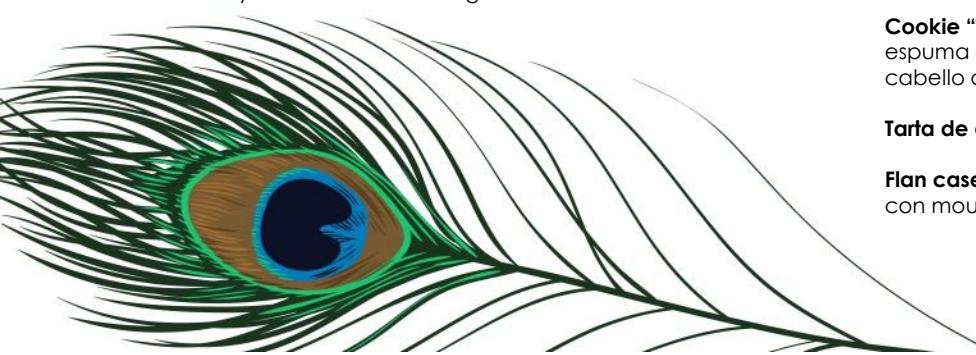
con salsa de tomate casera

23€

Calamar

con espuma de cebolla
caramelizada y socarrat de arroz negro

23€



Verde y fresco

Platos vegetales, ligeros y llenos de sabor

Zanahoria templada

yogur turco, hierbas frescas y aliño de cacahuete

14€

Burrata

con agridulce de tomate y
pesto de rúcula y nueces

14€

Ensalada de quinoa

boniato asado, queso feta, mango, edamame,
anacardos y aceite de albahaca

14€

Berenjena asiática

con tofe de soja, yogur griego y anguila ahumada

15€

Alcachofa crujiente

crema ligera de marisco, limón tostado y
láminas de guanciale

15€

Pasta

Cucharas, tenedor y ganas de mojar pan

Rigatoni a la crema

con pollo, espinacas, tomate seco y parmesano

15€

Gnocchi de calabaza

con tomate casero, mozzarella y albahaca

15€

Carnes con carácter

Punto, sabor y personalidad

Smash Burger

con queso cheddar, pepinillo agridulce
y crispy bacon con salsa Nomad

19€

Canelón de rabo de toro

bechamel trufada y reducción de su jugo

22€

Risotto de pato confitado

mantequilla de idiazabal, tomillo limonero
y un toque balsámico

23€

Carrillera de cerdo ibérico

al mole poblano, con costillas de maíz
y puré de patata

22€

Solomillo de vaca madurada

con seta shi-take glaseada y patata primor

25€

Postres

Un dulce final

Pan con chocolate y AOVE

7€

Apple Pie

con helado de canela

7€

Cookie "Tiramisú"

espuma de sabayón y
cabello de ángel de amaretto

7€

Tarta de queso

7€

Flan casero

con mousse suave de higos

7€