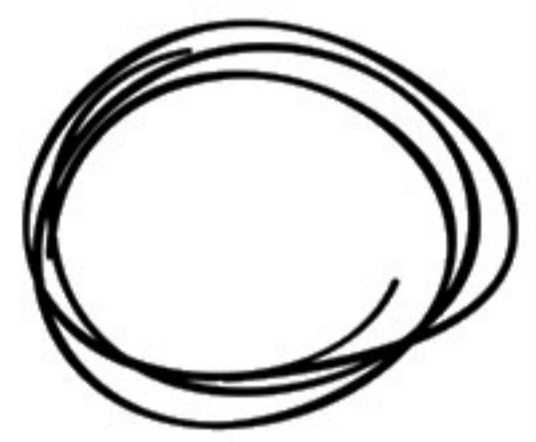


DEL MAR PARA COMPARTIR

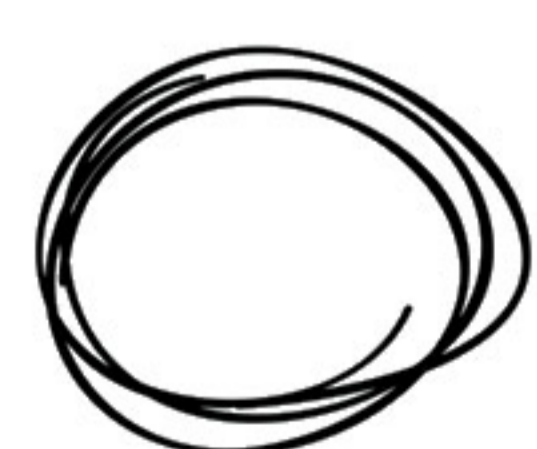
GAMBA BLANCA PLANCHA(200GR)	29.00€
ALMEJA FINA GALLEGA A LA SARTÉN CON AJO Y UN TOQUECITO DE JEREZ	29.00€
PULPO A LA PARRILLA SOBRE CREMOSO DE CACHELOS Y CHIMICHURRI DE ALGAS	21.00€
CALAMAR DE POTERA PARRILLA O ANDALUZA CON MOJO VERDE Y ALI OLI DE AJO NEGRO	18.50€
TIRADITO DE CORVINA A LA BILBAINA	19.00€
CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO	18.00€
TARTAR DE ATÚN ROJO CON ALGA WAKAME Y TOBIKO-WASABI	
2/3 RACIÓN (+MEDIA RACIÓN)	16.00€
RACIÓN	22.00€



EL PICOTEO

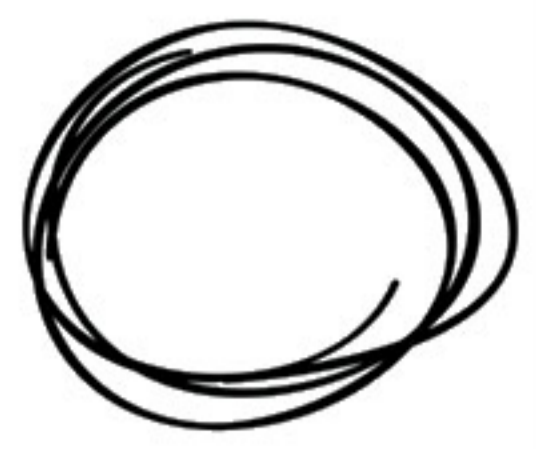
JAMÓN DE BUEY DE RAZA RUBIA GALLEGA CON PAN Y TOMATE	
MEDIA RACIÓN	11.00€
ENTERA	21.00€
ANCHOAS DE SANTOÑA (ENGRAULIS ENCRASICOLUS) SOBADAS A MANO CON PAN Y TOMATE	
PIEZA	2.70€
QUESO RESERVA CURADO EN MANTECA	
MEDIA RACIÓN	8.00€
ENTERA	14.00€

ENSALADILLA BUREO	
MEDIA RACIÓN	6.50€
RACIÓN	11.50€
TERRINA DE FOIE, BOMBÓN DE MANZANA VERDE Y CONFITURA DE CHALOTAS	18.00€
NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN CREMOSAS HECHAS EN CASA (6 PIEZAS)	10.80€
BUÑUELOS DE BACALAO CON EMULSIÓN DE TOMATE Y PIMENTÓN (6 UNIDADES)	12.00€
HUEVOS ROTOS CON TRUFA Y PANCETA IBÉRICA	
MEDIA RACIÓN	9.00€
RACIÓN	16.00€
HUEVOS ROTOS CON COLITAS DE GAMBA ROJA AL AJILLO	
MEDIA RACIÓN	9.00€
RACIÓN	16.00€
HUEVOS ROTOS CON PISTO YEBRANO Y SOBRASADA IBÉRICA DE CASALBA	
MEDIA RACIÓN	7.00€
RACIÓN	13.50€
CARPACCIO DE PICAÑA DE RUBIA GALLEGA, TOQUES DE TRUFA, TOMATE ECOLÓGICO Y ACEITE DE HIERBAS	18.00€
LOCURA POR LOS "CALLOS"	
MEDIA RACIÓN	9.00€
RACIÓN	17.00€
MOLLEJA DE TERNERA LECHAL CONFITADA Y A LA PARRILLA, CEBOLLA CONFITADA Y SU SALSA CON UN TOQUE DE LIMA	
MEDIA RACIÓN	9.50€
RACIÓN	18.00€



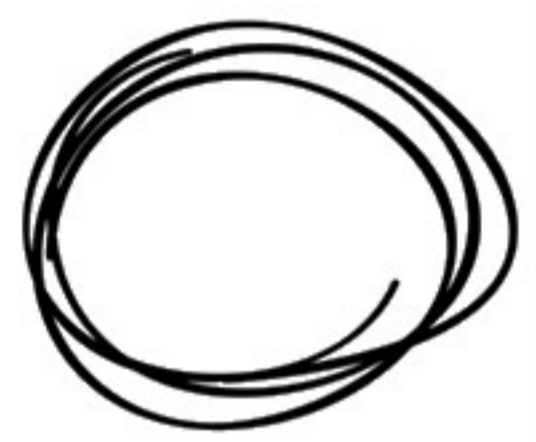
PASTAS Y ARROCES

RISOTTO DE PUNTALETTE CON COLMENILLAS Y QUESO TRUFADO DE HITA	17.00€
ARROZ CON PLUMA IBÉRICA Y VERDURITAS DE TEMPORADA	18.00€



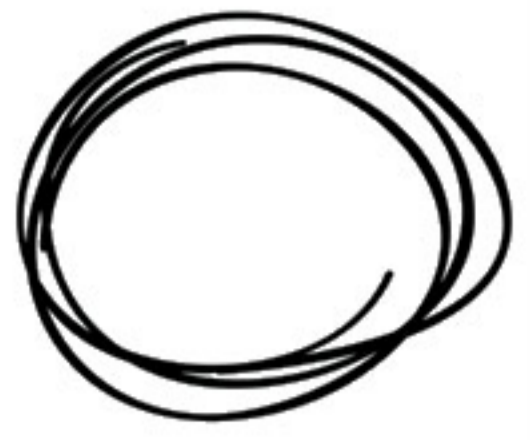
ENSALADAS Y VERDURAS

TOMATE GOURMET, CEBOLLA TIERNA Y VENTRESCA	16.00€
TOMATE GOURMET, AJOBLANCO Y SARDINA AHUMADA, TODO REGADO CON ORO DE BAILÉN	16.00€
ALCACHOFAS CONFITADAS Y FRITAS, SALSA ROMESCO CON PANCETA IBÉRICA	16.00€
SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA, CREMA DE PATATA, CECINA DE WAGYU Y ACEITE DE PESTO	18.50€



CARNES

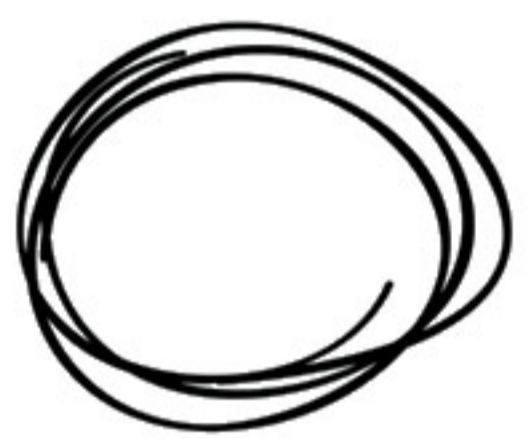
PRESA IBÉRICA 100% BELLOTA, MOJO ROJO DE PIMIENTOS DE PIQUILLO Y CHIMICHURRI	21.00€
RIB EYE VACA SELECCIÓN DISCARLUX (TRINCHADO PARA COMPARTIR) 400GR-450GR	33.00€
SOLOMILLO DE VACA MARELA NACIONAL MADURADA Y SU GUARNICIÓN	26.00€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA MARELA	23.50€



PESCADOS

RODABALLO, CREMA DE COLIFLOR Y AJADA GALLEGA	23.00€
RODABALLO EN CALDERETA SECA	23.00€
MERLUZA EN TACOS ALBARDADA CON PICO DE GALLO Y ALI OLI DE AJO TOSTADO	22.00€
MERLUZA A LA PARRILLA, PANCETA IBÉRICA, CREMA DE PATATA Y BILBAÍNA DE PIPARRAS Y TOMATE CONFITADO	22.00€
CORVINA COSTRADA CON BILBAINA DE YUZU Y SOJA	21.00€
ATÚN PARRILLA "UMAMI"	23.00€
DADOS DE ATÚN ENCEBOLLADO Y HUEVO FRITO	23.00€

(SI LO DESEA, PIDA NUESTROS PESCADOS AL ESTILO TRADICIONAL)



POSTRES

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS Y BORRACHO, SU INFUSIÓN Y HELADO DE YOGURT Y LIMA	6.00€
NUESTRA TARTA DE QUESO BUREO	6.00€
MILHOJAS CARAMELIZADO DE MANZANA, CREMA Y HELADO DE VAINILLA	6.00€
TARTA DE LA ABUELA	6.00€
CREMOSO DE FRUTA DE LA PASIÓN	6.00€

.TODOS LOS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO
.PIDA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS



DEL MAR PARA COMPARTIR

GAMBA BLANCA PLANCHA(200GR)



ALMEJA FINA GALLEGA A LA SARTÉN CON AJO Y UN TOQUECITO DE JEREZ



PULPO A LA PARRILLA SOBRE CREMOSO DE CACHELOS Y CHIMICHURRI DE ALGAS



CALAMAR DE POTERA PARRILLA O ANDALUZA
CON MOJO VERDE Y ALI OLI DE AJO NEGRO



TIRADITO DE CORVINA A LA BILBAINA



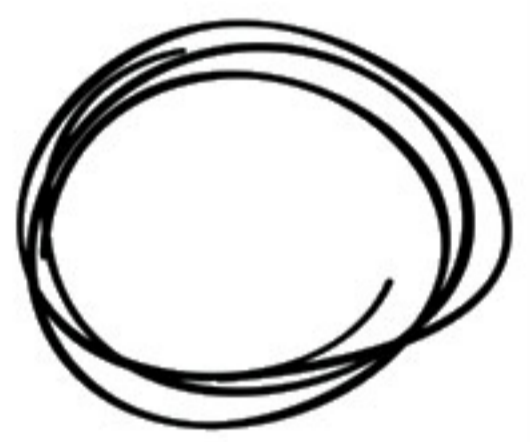
CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO



TARTAR DE ATÚN ROJO CON ALGA WAKAME Y TOBIKO-WASABI
2/3 RACIÓN (+MEDIA RACIÓN)



RACIÓN



EL PICOTEO

JAMÓN DE BUEY DE RAZA RUBIA GALLEGA CON PAN Y TOMATE

MEDIA RACIÓN

ENTERA



ANCHOAS DE SANTOÑA (ENGRAULIS ENCRASICOLUS)
SOBADAS A MANO CON PAN Y TOMATE



PIEZA

QUESO RESERVA CURADO EN MANTECA

MEDIA RACIÓN

ENTERA



ENSALADILLA BUREO

MEDIA RACIÓN

RACIÓN



TERRINA DE FOIE, BOMBÓN DE MANZANA VERDE Y CONFITURA DE CHALOTAS



NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN CREMOSAS HECHAS EN CASA (6 PIEZAS)



BUÑUELOS DE BACALAO CON EMULSIÓN DE TOMATE Y PIMENTÓN (6 UNIDADES)



HUEVOS ROTOS CON TRUFA Y PANCETA IBÉRICA

MEDIA RACIÓN

RACIÓN



HUEVOS ROTOS CON COLITAS DE GAMBA ROJA AL AJILLO

MEDIA RACIÓN

RACIÓN



HUEVOS ROTOS CON PISTO YEBRANO Y SOBRASADA IBÉRICA DE CASALBA

MEDIA RACIÓN

RACIÓN



CARPACCIO DE PICAÑA DE RUBIA GALLEGA, TOQUES DE TRUFA, TOMATE ECOLÓGICO Y ACEITE DE HIERBAS



LOCURA POR LOS "CALLOS"

MEDIA RACIÓN

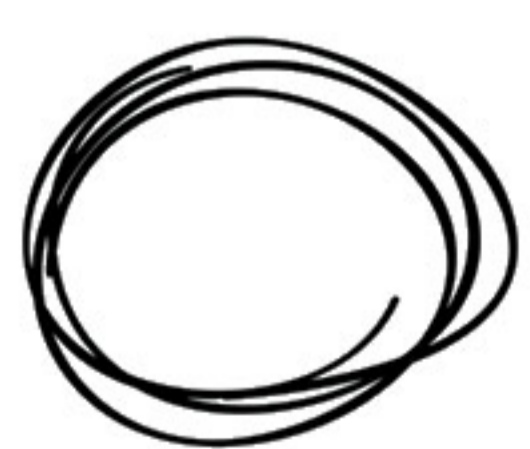
RACIÓN



MOLLEJA DE TERNERA LECHAL CONFITADA Y A LA PARRILLA, CEBOLLA CONFITADA Y SU SALSA CON UN TOQUE DE LIMA

MEDIA RACIÓN

RACIÓN



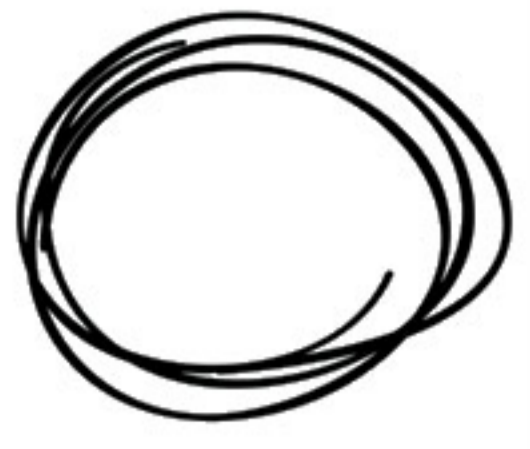
PASTAS Y ARROCES

RISOTTO DE PUNTALETTE CON COLMENILLAS Y QUESO TRUFADO DE HITA



ARROZ CON PLUMA IBÉRICA Y VERDURITAS DE TEMPORADA





ENSALADAS Y VERDURAS

TOMATE GOURMET, CEBOLLA TIERNA Y VENTRESCA

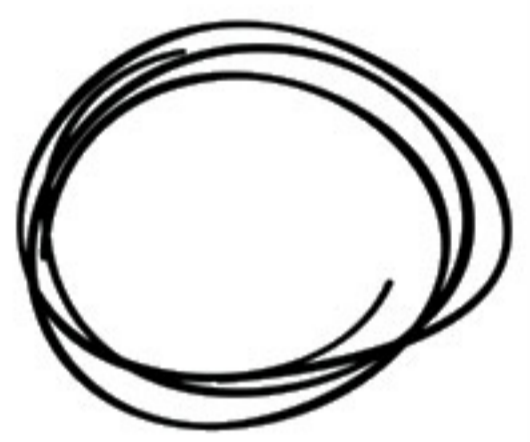
TOMATE GOURMET, AJOBLANCO Y SARDINA AHUMADA,
TODO REGADO CON ORO DE BAILÉN



ALCACHOFAS CONFITADAS Y FRITAS, SALSA ROMESCO CON PANCETA IBÉRICA



SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA, CREMA DE PATATA,
CECINA DE WAGYU Y ACEITE DE PESTO



CARNES

PRESA IBÉRICA 100% BELLOTA, MOJO ROJO DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y CHIMICHURRI



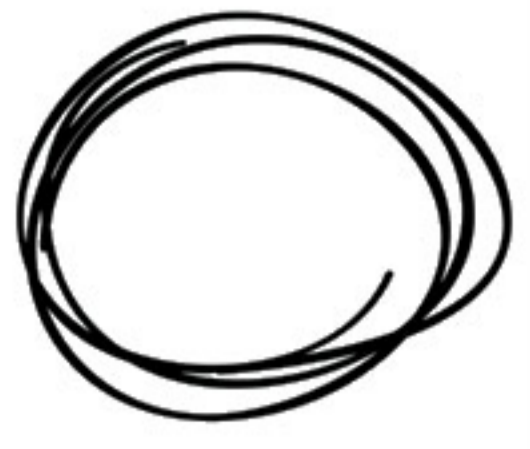
RIB EYE VACA SELECCIÓN DISCARLUX (TRINCHADO PARA COMPARTIR)
400GR-450GR

SOLOMILLO DE VACA MARELA NACIONAL MADURADA Y SU GUARNICIÓN



STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA MARELA





PESCADOS

RODABALLO, CREMA DE COLIFLOR Y AJADA GALLEGA



RODABALLO EN CALDERETA SECA



MERLUZA EN TACOS ALBARDADA CON PICO DE GALLO Y ALI OLI DE AJO TOSTADO



MERLUZA A LA PARRILLA, PANCETA IBÉRICA, CREMA DE PATATA Y BILBAÍNA DE PIPARRAS Y TOMATE CONFITADO



CORVINA COSTRADA CON BILBAINA DE YUZU Y SOJA



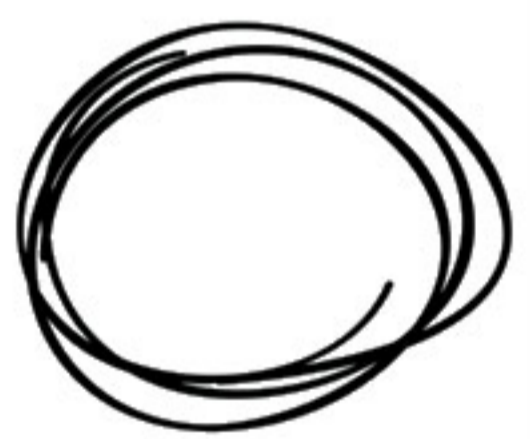
ATÚN PARRILLA "UMAMI"



DADOS DE ATÚN ENCEBOLLADO Y HUEVO FRITO



(SI LO DESEA, PIDA NUESTROS PESCADOS AL ESTILO TRADICIONAL)



POSTRES

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS Y BORRACHO, SU INFUSIÓN Y HELADO DE YOGURT Y LIMA



NUESTRA TARTA DE QUESO BUREO



MILHOJAS CARAMELIZADO DE MANZANA, CREMA Y HELADO DE VAINILLA



TARTA DE LA ABUELA



CREMOSO DE FRUTA DE LA PASIÓN



. TODOS LOS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO
. PIDA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS

CARTA DE VINOS

○ D.O RIOJA

MARQUÉS DE MURRIETA (RESERVA 2018)	30.00€
MARQUÉS DE RISCAL XR (RESERVA 2017)	30.00€
CARLOS MORO CRIANZA 2017 (MATARROMERA)	27.00€
ISIOS CRIANZA 2015	35.00€
MARQUÉS DE VARGAS (RESERVA 2017)	30.00€
LINDES DE REMELLURI 2018	25.00€
AZPILICUETA ORIGEN 2019	23.00€
CARLOS MORO PRESTIGIO (MATARROMERA 2015)	34.00€
VIVANCOS 2019	22.00€
OINOZ	22.00€
MARQUÉS DE VARGAS MAGNUM 1.5 2019	59.00€
MARQUÉS DE MURRIETA MAGNUM 1.5	59.00€

○ D.O RIBERA DEL DUERO

DEHESA DE LOS CANÓNICOS (CRIANZA 2020)	33.00€
ARZUAGA CRIANZA 2020	32.00€
CEPA 21 2019	30.00€
BOSQUE DE MATASNOS 2020	39.00€
TOMÁS POSTIGO 2019	42.00€
LA HORMIGA 2020	40.00€
AALTO 2020	48.00€
MALABRIGO	39.00€
MATARROMERA 2019	33.00€
EMILIO MORO 2020	35.00€
CANTO DE LA ALONDRA 2021	60.00€
ALONSO DEL YHERRO 2018	38.00€
LA CELESTINA 2019	22.00€
TOMÁS POSTIGO 2019 1.5L MAGNUM	81.00€
ARZUAGA MAGNUM	61.00€

○ DE LA TIERRA CASTILLA

MAURO 2020	47.00€
------------	--------

○ JUMILLA

JUAN GIL ETIQUETA PLATA 2020	21.00€
------------------------------	--------

○ BIERZO

PÉTALOS DEL BIERZO 2020	30.00€
-------------------------	--------

○ COGOLLUDO

RÍO NEGRO	22.00€
-----------	--------

ROSADOS

○ NAVARRA

CHIVITE DE LAS ENCINAS	23.50€
------------------------	--------

BLANCOS

○ COGOLLUDO

RÍO NEGRO BLANCO(GEWÜRZTRAIMER)	21.00€
---------------------------------	--------

○ RUEDA

LOESS	19.00€
CIRCE	18.00€
OSSIAN	45.00€
MARQUÉS DE RISCAL (SAUVIGNON BLANC)	20.00€

○ GODELLO

POLVORETE	19.00€
-----------	--------

○ ALBARIÑO

TIERRAS BELLAS	25.00€
GRAN BAZÁN ETIQUETA AMBAR	29.00€

○ PAGO DE LA GUARDIA

MARTÚE ESPECIAL	26.00€
-----------------	--------

○ CAMPO DE BORJA

ZARISH 2020 SYRAH	24.00€
-------------------	--------

○ DE LA TIERRA DE CASTILLA

ESENCIA 27	17.00€
------------	--------

○ DE LA TIERRA DE CASTILLA(NOBLEJAS) TOLEDO

BLAS MOÑOZ (CHARDONNAY)	21.00€
-------------------------	--------

○ CAVAS, SIDRAS Y CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON	58.00€
VEUVE CLICQUOT	60.00€
LAURENT PERRIER	58.00€
REVENTOS LA FINCA	34.00€
SIDRA DE PERA FRANCESA POIRE	28.00€
SIDRA DE HIELO BIZI-GOXO	28.00€