

PARA COMPARTIR/TO SHARE

Nuestra ensaladilla cremosa con suave ali oli de ajo negro y ventresca de atún confitada Our creamy Russian salad with soft black garlicali oli and confitted tuna ventresca	12.80€
Estofado de seta Shiitake con parmentier a la tartufata y huevo de corral a baja temperatura Shiitake mushroom stew with Parmentier a la tartufata and free-range egg at low temperature	14.50€
Foie de pato Mi cuit con caramelo líquido de vermut rojo, compota de naranja escarchada y pétalos de pimienta rosa Foie mi cuit with liquid caramel of red vermuth, candied orange compote and rose pepper petals	17.15€
Aguacate roll relleno de tartar de salmón noruego macerado con fruta de la pasión, tierra de camote encbollado, caviar de trucha y salsa suave de anchoas Avocado roll filled with Norwegian salmon macerated in passion fruit, added onion sweet potato, trout caviar and soft anchovi sauce	18.90€
Lingote crujiente de oreja horneada a baja temperatura con la auténtica salsa brava y encurtidos caseros Pig's ear crispy bar low temperatured baked with brava sauce and home made pickles	14.50€
Croquetas melosas de:(8uds) - Carabinero con papada ibérica - Jamón Ibérico Home made croquettes:(8unit) - Scarlet shrimp - Iberian ham	14.50€ 12.50€
Pata de pulpo braseada con mojo verde de Bilbao y papas violetas arrugás Octopus cooked over coals with green "mojo" and violet potatoes	21.50€
Reuelto cremoso de morcilla de cebolla con pasas, piñones y pimientos rojos asados Creamy scrambled onion blood sausage with raisins, pine nuts and roasted red peppers	14.50€
Callos a la madrileña sobre tortilla de Betanzos hecha al momento Madrid-style tripe on Betanzos omelette made at the moment	15.20€
Buñuelitos de bacalao con emulsión de mango (4 uds) Codfish fritters with mango emulsion (4 units)	11.50€

DE LA HUERTA/FROM THE VEGETABLE GARDEN

Burrata de la Puglia ahumada sobre emulsión fría de tomate y haba tonca con higos rellenos de pesto de rúcula y anacardos tostados Smoked Burrata from Puglia on cold tomato emulsion and tonka bean with arugula pesto stuffed figs and roasted cashews	13.80€
Ensalada tibia de esferas de queso de cabra frito, maní garrapiñado y vinagreta de peritas a la miel de Oporto y canela Warm salad of fried goat cheese spheres, caramelized peanuts and pear vinaigrette with honey port and cinnamon	12.70€
Verduras de temporada salteadas al WOK Seasonal vegetables sauteed in a WOK	12.90€
Flores de alcachofas confitadas, a la plancha con AOVE Confitted artichoke flowers with olive oil	10.00€

ARROCES/RICES

Risotto cremoso de arroz puntalette con chipirones, langostinos, salsa arrantzale y queso pecorino Puntalette rice creamy risotto with baby squid, prawns, arrantzale sauce and pecorino cheese	13.50€
Arroz del señoret con ali oli (para no mancharte) "Señoret" rice (paella) with home made ali oli	15.50€

DE LA MAR/FROM THE SEA

Supremas de bacalao confitado con pisto tropical y trigueros braseados Supreme cod confit with tropical ratatouille and braised asparagus	21.95€
Brocheta de rape y verduritas con arroz jazmín salteado al WOK y emulsión suave de teriyaki Monkfish and grilled vegetables skewe rwith Jasmine rice sauteed in a WOK and soft teriyaki emulsion	18.00€
Lomo de merluza de pincho al horno con emulsión de gambas, mejillones y crujiente de arroz negro Baked skewered hake loin with prawn emulsion, mussels and crispy black rice	18.80€

DELOS PASTOS/ FROM THE FARM

Costillar deshuesado, horneado lentamente en salsa de cerveza negra y coca cola Boneless ribs slowly baked in black beer and coca cola sauce	17.20€
Hamburguesa 100% ternera, cheddar, foie mi cuit, cogollos de Tudela, tomate y cebolla caramelizada 100% beef búrguer, cheddar, foie mi cuit, Tudela lettuce, tomato and caramelized onion	15.50€
Brownie de rabo de toro estofado con nueces, puré suave de tubérculos y napado con sus jugos al cacao Stewed oxtail brownie with walnuts, soft mashed tubers and coated with cocoa juices	19.00€
Presa ibérica de bellota al ras el hanout con yuca frita y cous cous de cítricos Ras el hanout acorn-fed Iberian pork with fried cassava and citrus cous cous	19.00€

LOS DULCES/ DESSERTS

Tarta de queso cremosa con melaza de frutos rojos Creamy cheese cake with red berries sauce	6.00€
Timbal de piña asada al ron y miel con helado de canela Pineapple carpaccio flambeed in rum and honey with cinnamon ice cream	6.50€
Espuma de tiramisú en copa con bizcocho de soletilla empapado en almíbar de amaretto y café Tiramisu foam in a glass with sponge cake soaked in amartto and coffee syrup	5.90€
Coulant de praliné con sorbete de mandarina Praline coulant with mandarin sorbet	6.50€
Degustación de frutas y frutos rojos preparados Tasting of fruits and berries	5.50€

*Servicio de pan con olivas y ali oli 1.50 € por Persona IVA incluido

*Bread service with olives and ali oli 1.50€ per person

"No te pierdas nuestro Margarita especial.
El beso de Rita" 5.50€