

PARA COMPARTIR FRIO / COLD DISHES TO SHARE

Salmorejo cordobés con presa ibérica en escabeche corto de cítricos 9.60€
Cordovan salmorejo with Iberian prey in citrus brine

Foie de pato Mi cuit con caramelo líquido de vermut rojo y compota de naranja 16.50€
Foie mi cuit with liquid caramel of red vermouth and orange compote

Carpaccio de atún rojo de almadraba, caviar, trufa negra, mayonesa de yuzu y ajios dorados 21.50€
Red tuna carpaccio, caviar, black truffle, yuzu mayonnaise and golden garlic

Nuestra ensaladilla cremosa con suave ali oli de ajo negro y ventresca confitada 12.80€
Our creamy Russian salad with soft black garlic ali oli and confitted ventresca

Tartar de salmón noruego con ceviche de aguacate, huevas de trucha y crema de anchoas 18.90€
Norwegian salmon tartar with avocado, trout roe and anchovy cream ceviche

PARA COMPARTIR CALIENTE / HOT DISHES TO SHARE

Croquetas melosas de: (8 uds) 12€
-Boletus
-Jamón Ibérico
*Homemade croquettes: (8 unit)
- Boletus
- Iberian ham*

Buñuelos de bacalao con emulsión de mango (4 uds) 11.50€
Codfish fritters with mango emulsion (4 units)

Chipirón de potera encebollado con salsa arrantzale 16€
Squid with onions and arrantzale sauce

DE LA HUERTA/ FROM THE VEGETABLE GARDEN

Burrata de la Puglia ahumada sobre cama de frutos secos con Alma de tomate 15.50€
Smoked Puglia burrata on a bed of dried fruits and nuts with tomato

Ensalada de espinaca baby, pistachos repelados, fresas, queso de cabra y vinagreta defrutos rojos 14.50€

Baby spinach, peeled pistachios, strawberries and goat cheese salad with red berries vinaigrette

Tomate de temporada con lascas de ventresca confitada, aceituna negra, piparras y AOVE 14.50€
Seasonal tomato with slices of confitted ventresca, black olives and olive oil

Verduras de temporada salteadas al WOK 12.90€
Seasonal vegetables sauteed in a WOK

Flores de alcachofas confitadas, a la plancha con salmorejo cordobés y AOVE 10€
Confitted artichoke flowers with cordovan salmorejo and olive oil

ARROCES / RICES

Risotto cremoso de setas con puntalette y queso pecorino 15.50€
Creamy mushroom risotto with puntalette and pecorino cheese

Arroz del señoret (para no mancharte) con ali oli casero 19.50€
"Señoret" rice (paella) with homemade ali oli

Arroz con verduras y picantón con sus yemitas de huevo de corral 17.75€
Paella with vegetables and poussin with its small free-range egg yolks

DE LA MAR / FROM THE SEA

Popietas de rodaballo en Beurre Blanc de vainilla y ostra con edamames salteados a las finas hierbas 20€
Turbot popietas in vanilla and oyster Beurre Blanc with sauteed edamame with fine herbs

Brocheta de rape y verduritas con arroz jazmín salteado al WOK y emulsión suave de teriyaki 18.90€
Monkfish and grilled vegetables skewer with Jasmine rice sauteed in a WOK and soft teriyaki emulsion

Nuestro "fish and chips": bocaditos de merluza en tempura, boniato crujiente y curry verde 17.50€
Our "fish and chips": hake tempura morsels, crispy sweet potato and green curry

DE LOS PASTOS / FROM THE FARM

Costillas deshuesadas, horneadas lentamente en salsa de cerveza negra y coca cola (min. 2 pers) 45€
Boneless ribs slowly baked in black beer and coca cola sauce (2 pers)

Hamburguesa 100% ternera, cheddar, bacon, cogollos de Tudela, tomate y cebolla caramelizada 14.50€
100% beef hamburgues, cheddar, bacon, Tudela lettuce leaves, tomato and caramelized onion

Brownie de rabo de toro estofado con nueces, puré suave de tubérculos y napado con sus jugos al cacao 19€
Braised oxtail brownie with walnuts, soft tuber puree and napped with its juices and cocoa

Cachopo de lomo de ternera curada con queso vidiago y jamón ibérico 21€
Beef tenderloin "cachopo" with vidiago cheese and Iberian ham

Pluma ibérica a la parrilla con estofado de calabaza al ron y salsa de maíz 17.50€
Grilled iberian pork tenderloin with pumpkin stew with rum and corn sauce

LOS DULCES / DESSERTS

Tarta de queso cremosa con melaza de frutos rojos 6€
Creamy cheese cake with red berries sauce

Timbal de piña asada al ron y miel con helado de canela 5.90€
Pineapple carpaccio flambeed in rum and honey with cinnamon ice cream

Espuma de tiramisú en copa con bizcocho de soletilla empapado en almíbar de amaretto y café 5.90€
Tiramisu foam in a glass with sponge cake soaked in amaretto and coffee syrup

Degustación de frutas y frutos rojos preparados 5.50€
Tasting of fruits and berries

*Servicio de pan con olivas y ali oli 1.50 € por persona. Iva incluido
*Bread service with olives and alioli 1.50 € per person (VAT included)

"No te pierdas nuestro Margarita especial.
El beso de Rita" 5€