

ABRIENDO BOCA

Langostinos	thai, los de siempre	9.5
Canelones	caseros de pollo y foie con bechamel de ceps y trufa aestivium	12
Gyozas	rellenas de carne y verdura, caldo miso y rabanitos encurtidos	10
Tomates	dulces, ácidos, salados y picantes; con caballa en salazón	9
Tosta	gratinada de sepietas salteadas, cebolla y pimiento verde	8,5
Sardina	ligeramente curada, lardo, tomate cherry y flan de ajo asado	9.5
Huevo	a baja temperatura con panceta asiática y berenjena ahumada	9

DEL MAR Y DE LA TIERRA

Corvina	ligeramente ahumada con salsa kimchee y noodles al curry rojo	16,5
Merluza	atlántica en tempura con mole verde anisado, aguacate e hinojo	17,5
Bacalao	con falsos callos a la madrileña y piparras	16,5
Pescado	salvaje del día, en romescada de mariscos y patatas, nuestro suquet	23
Salmonete	de roca, con txangurro al chilli crab y arroz frito	20
Costilla	de cerdo ibérico, acompañada de patatas y hoisin	15
Conejo	relleno, gratinado con allioli y 'risotto' de caracoles	16,5
Manitas	glaseadas, cremoso de patata y ajo ahumado y cebollas glaseadas	15,5
Entrecot	de vaca gallega, carbonara de clorofila y terrina de patata y tocineta	20
Pichón	con terrina de piña y manzana asadas y 'ajoblanco' de anacardos	22,5

MOMENTO DULCE

Borracho	de café y Bailey's tostado, con dulce de leche de cabra	6
Tierra Irta	mousse de naranja, tierra de cacao y helado de vainilla	6
Soufflé	de chocolate, un clásico	6
Horchata	hecha en casa, fartons y flan de café	6
Piña Colada	ravioli de piña relleno de coco, infusión de piña y ron y jengibre	6

Servicio de pan, snacks y petits fours 2.8
(avise al personal de sala si no quiere que sea servido)

**Todos nuestros menús incluyen servicio de pan y café.
Cada menú debe ser pedido para todos los comensales de la mesa**

MENÚ TRADICIÓN

Snacks	para ir abriendo boca	
Canelón	de pollo de corral y foie, con bechamel de ceps y trufa	
Bacalao	con tomate y pimientos asados	
Presca	ibérica con curry maadras y acelgas	
Horchata	casera, fartons y flan de café	
Petits Fours	los dulces para el café	30 € por persona

MENÚ DESCUBRIMIENTO

Snacks	para ir abriendo boca	
Mejillón	con pepino y aguachile verde	
Sepia	en dos texturas, sobre 'torrija' de tinta y allioli de perejil	
Ave César!	nuestra versión de esta ensalada	
Remolacha	en texturas con caballa ahumada	
Fajita	de cerdo agridulce	
Pescado	del día con txangurro al chilli-crab y arroz frito	
Entrecot	de vaca gallega, mole rojo y terrina de patata	
Mango	en ceviche dulce, maracuyá y jengibre	
Chocolate	con chocolate acompañado de chocolate y un poco de chocolate	
Petits Fours	los dulces para el café	42 € por persona

MENÚ LUNCH (solo disponible a mediodía)

Aperitivo	aceitunas Eidos de Iria, pan y mantequilla aromatizada	
Sam Choi	papada de cerdo, cremoso y salsa hoisin	
Tosta	gratinada de sepietas, cebolla y pimiento verde	
Arroz	cada semana uno nuevo	
Borracho	de bailey's y café con dulce de leche de cabra	
Petits Fours	los dulces para el café	25 € por persona