

ABRIENDO BOCA

Tosta	gratinada de pollo escabechado y pimientos asados	9
Canelones	caseros de pollo y foie con bechamel de setas y trufa	12, 5
Gozas	rellenas de carne y verduras con salsa teriyaki	11
Tartar	de solomillo gallego con patatas soufflé	15
Vieiras	con lardo di colonnata, apionabo a la sal y kale frito	16
Langostinos	thai, los de siempre	9, 5
Tomates	ensalada de tomates con ahumados y albahaca	10, 5

DEL MAR Y DE LA TIERRA

Corvina	con chilli crab, yema curada y camarones	17
Merluza	atlántica en tempura con salsa verde de algas y berberechos	18
Bonito	con pil pil de té matcha y gel de sésamo	17
Sargo	con berenjena asada y meuniere de naranja	23
Rape	en suquet de galeras y mejillones	20
Costilla	de cerdo ibérico, acompañada de patatas y hoisin	15, 5
Magret	de pato con cremoso de zanahoria y naranja y su rilette	17, 5
Molleja	de ternera pibil, cogollo a la plancha y salsa de anchoas	16
Entrecot	de vaca gallega al parmesano con puré de patatas y ajo escalibado	21
Pichón	con mole rojo y puré de manzana y piña asadas	23

MOMENTO DULCE

Tierra Irta	mousse de naranja, tierra de cacao y helado de vainilla	6
Soufflé	de chocolate y avellanas	6
Tarta	de zanahoria a nuestra manera	6
Plátano	con caramelo de ron y café	6
Coco pasión	espuma de coco, fruta de la pasión y lima	6

Servicio de pan, snacks y petits fours 3€
(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 MONOCROMÁTICO

Snacks	para ir abriendo boca	
Verde	ensalada de judías Bobby y langostino curado en sal	
Rosa	remolacha en texturas con sardina ahumada	
Rojo	pescado del día con chilli-crab y kimchee	
Naranja	cochinillo con puré de zanahoria y meuniere de naranja	
Blanco	espuma de coco, fruta de la pasión y lima	
Petits Fours	los dulces para el café	36 € por persona

MENÚ DESCUBRIMIENTO

Snacks	para ir abriendo boca	
Gazpacho	en copa	
Berberechos	con tomate picante e infusión de queso	
Sepia	pil-pil de tinta, tallarines de sepia y torrija marina	
Judías	ensalada de judías Bobby y langostino curado en sal	
Bonito	con ajoblanco de coco y uvas	
Berenjena	asada a la miel con parmesano	
Rape	de playa en suquet de galeras	
Cochinillo	puré de ciruelas y umeboshi	
Pepino	melón y manzana	
Plátano	cremoso, tejas de chocolate y toffe de café	
Petits Fours	los dulces para el café	50 € por persona

MENÚ LUNCH (solo disponible a mediodía)

Berenjena	asada a la miel con parmesano	
Tosta	gratinada de pollo en escabeche y pimientos rojos asado	
Arroz	cada semana uno nuevo	
Coco pasión	espuma de coco, fruta de la pasión y lima	
Petits Fours	los dulces para el café	26 € por persona