



### **Entrantes**

<i>Croquetas variadas por persona</i>	3,00 €
<i>Jamón ibérico de bellota al corte con pan de cristal y tomate</i>	25,00 €
<i>Tiradito de pez mantequilla con caramelo de mandarina</i>	17,50 €
<i>Steack tartar de vaca gallega con toques orientales</i>	26,00 €
<i>Caldo dashi con atún y minicrudites</i>	17,00 €
<i>Arroz meloso de boletus y cigala</i>	18,00 €
<i>Taco de foie con risotto de trigo y pato</i>	18,00 €
<i>Milhojas de foie y manzana asada</i>	20,00 €
<i>Pulpo salteado a la llama con tomatitos y salsa coreana</i>	24,00 €
<i>Vieras rustidas con papada y calabazas</i>	20,00 €
<i>Verdura de temporada</i>	17,00 €

### **Pescados**

<i>Carrillera de atún rojo salvaje</i>	32,00 €
<i>Pescado fresco de la lonja a sugerencia</i>	S.M. €
<i>Rape con salsa curry de cangrejos</i>	32,00 €

### **Carnes**

<i>Presa ibérica de Bellota con endivias a la brasa e hinojo</i>	23,00 €
<i>Paletilla de lechal lacada con requesón y orejones</i>	27,00 €
<i>Solomillo de vaca gallega a la brasa</i>	27,00 €
<i>Carne de sugerencia del chef</i>	S.M. €

### **Postres**

<i>Limón en el exprimidor</i>	9,00 €
<i>Maceta de Zanahorias</i>	9,00 €
<i>Chocolates</i>	9,00 €
<i>Ceviche de plátano</i>	9,00 €
<i>Sable de vainilla con tomates a la albahaca y requesón</i>	9,00 €
<i>Carro de queso</i>	12,00 €

10 % IVA NO INCLUIDO