



## Entrantes

Jamón ibérico de bellota al corte con pan de cristal y tomate	25€
Atún marinado con gazpacho de tomate verde, jalapeños y caviar de AOVE	14€
Ensalada de lengua de ternera, judías verdes y foie con vinagreta de frutos secos y queso de Letux	14€
Steak tartar con aires orientales	26€
Canelón ECO de chía y pimentón relleno de pollo al chilindrón y bechamel de setas	14€
Shabu-shabu de salmón Kvitsoy, shimeji confitado y ensalada de algas	15€
Arroz a la brasa de carabineros con alioli de azafrán	15€

## Principales

Rape asado con romescu, alioli de ajo negro y suquet cremoso	27€
Lomo de bacalao confitado, sus callos, pieles y pil pil	20€
Pulpo y papada salteada al estilo chifa	22€
Merluza con cebolla de Fuentes y crema de almendras y coco	20€
Pulled pork de presa ibérica	19€
Cordero lechal, cous cous especiado y yogur	22€
Solomillo de ternera a la brasa con patatas noisette y pimientos a la brasa	27€

## Postres

Paulova de fresa, té matcha y citronela	7€
Calabaza, regaliz, miso y kéfir	7€
Nuestro tigretón	7€
Nuez de chocolate, brownie y helado de macadamia	7€
Omelette surprise	7€
Carro de quesos aragoneses	12€

**IVA NO INCLUIDO**