

Para comenzar

Jamón ibérico con pan y tomate	19,00 €
Anchoas del Cantábrico con tomate rallado y aceite de oliva virgen	14,00 €
Salmorejo cordobés con virutas de jamón y mimosa de huevo	8,00 €
Ensalada de Kumato, morrones asados, puerro confitado y ventresca	10,00 €
Espárragos verdes a la parrilla con romescu casero y anacardos	8,50 €
Buñuelos de Camembert con miel de caña y mermelada de piquillos	9,00 €
Chipirones encebollados con alioli negro y aceite de cebollino	12,00 €
Risotto de setas con trompeta de la muerte y crujiente de provolone	12,50 €
Medallones de foie micuit caramelizados con puré de orejones y pan de especias	15,00 €

Para seguir

Tartar de salmón con Wakame y cebolla roja	13,00 €
Tacos de bacalao crujiente con crema de Idiazabal y aceite de pimentón	13,50 €
Salmonete de roca a la plancha con cebolla tostada y emulsión de pimientos amarillos	15,50 €
Pollito de corral a baja temperatura en pepitoria con Cous-Cous al Raz-Hanout	12,00 €
Carrillera ibérica glaseada al Pedro Ximénez con cama de calabaza y anís estrellado	14,00 €
Solomillo de ternera asado con setas al Jerez y 3 mostazas	18,00 €

Para endulzar

Fruta de temporada	4,00 €
Chocolate en texturas	5,00 €
Mousse de tarta de queso con crujiente de galleta	5,50 €
Crema de cuajada con frutos rojos al ron añejo	4,50 €
Torrija caramelizada con carpaccio de piña	5,50 €



Precios con IVA incluido

Plato del día

Te proponemos nuestra elección diaria de los mejores platos elaborados por nuestro chef seleccionando productos de temporada.

Plato principal

+

Bebida

+

Postre o café

12,50€

Horario:

Lunes a viernes - 13:30 a 16:00