



Clásicas

Croquetitas en “blanco y negro”: de choco en su tinta
y de pollo asado con Tío Pepe y canela

Taco de salmón marinado con soja y jengibre

Morcilla de Burgos “en bocata” de manzana
en puré y caramelizada

Buñuelos de bacalao. Rellenos de “allioli” suave.

Bombón de foie gras caramelizado con piña

Chips Vegetales: patatas, yuca, platano, remolacha, boniato
y alcachofas. Mahonesa suave de anchoas

Coca de Parmesano con sardinas, aguacate y olivas negras

Sobre un puré cremoso de patatas, gambas salteadas
con ajos tiernos y guindilla

Hamburguesitas de rabo de toro o de carrillada de Ibérico.
Brioche con amapola. Ralladura de limón y rúcula

Contemporáneas

Bloody mary, sorbete de tomate con langostino

Kir Royal Espuma y Bombon de Grosella
Blinís de “Kalix”

Huevos con Bacon: Espuma de huevos fritos.
Cigarrillos crujientes de bacon para mojar

Royal caliente de centolla. Jugo de crustáceos

Cilindro de pasta brick relleno de mousse de salmón.
Gelatina de eneldo. Sésamo y terciopelo de naranja

Ravioli de remolacha con roquefort y aceite de vainilla

Canalón de apio relleno de asado con bechamel
ligera de flor de leche

Minitatín de manzana y foie gras