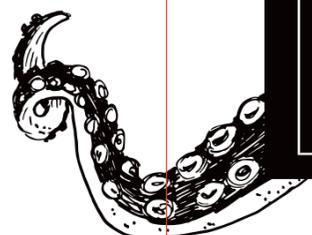
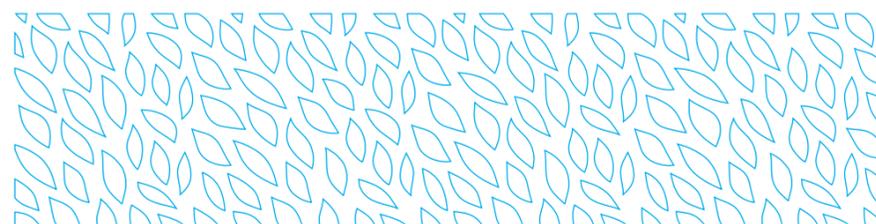
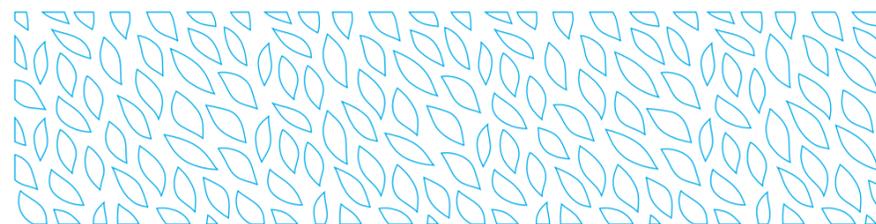


ENTRANTES Y PICOTEO

- Nachos wild food, bañados en chili con carne, guacamole, pico de gallo, jalapeños y lava de queso relette 15€
- Flor de alcachofa sobre patata panadera, huevos rotos y trufa negra de verano 15€
- Tendedero de anchoas de Santoña acompañado de pan crujiente y tomate aliñado 18€
- Croquetas melosas de jamón ibérico 10€
- Croquetas de boletus Edulis 10€
- Huevos rotos con jamón 10€
- Huevos rotos con chopitos 14€
- Patatas gajo con salsa al más puro estilo canalla 9€
- Mollejas de lechal salteadas lentamente a la vieja usanza 18€
- Saquito de morcilla, pera, piñones y espuma tropical 13€
- Parrillada de verduras 100% naturales 12€
- Verduras en tempura con alioli de pimentón de La Vera 13€



ENSALADAS

- Ensalada de brotes tiernos con jamón de pato, virutas de foie, medallón de manzana caramelizada y vinagreta de pistacho. 18€
- Ensalada en sombrero crujiente con pollo deshilachado, frutos rojos, queso de cabra y espuma frutal 16€
- Ensalada Thai con salmón ahumado en casa, carpaccio de mango, aguacate, frutos secos y estalagmitas de cristal 16€
- Ventresca de bonito con pimientos y chalotas aliñadas 15€



CARNES Y ASADOS

- Pan brioche, carne madurada de vaca picada en la plancha, tocineta macerada de Bourbon, queso americano, cebolla crunchy y nuestra salsa secreta wild food 18€
- Entrecot de vacuno con patatas gajo y pimientos del padrón 24€
- Solomillo de ternera con foie, teriyaki y reducción de PX. 28€
- Pan bao de costilla de cerdo ibérico a baja temperatura con salsa BBQ melosa, siracha y encurtidos 18€
- Abanico ibérico a la brasa ahumado con resina de naranjo 16€
- Chuletillas de lechal con cherrys a la brasa y patatas fritas 18€
- Muslo de pato confitado con reducción de Oporto, parmentier de Maní y chutney de higos 18€

PESCADOS Y MARISCOS

- Pulpo braseado sobre parmentier trufada y ahumado con resina de olivo 22,50€
- Lomo de corvina a la pimienta verde con algas wakame y verduritas baby 18€
- Bogavante a la brasa, yuzu japonés y emulsión de escabeche de pimentón 28€
- Zamburiñas flambeadas con Armagnac 14€
- Mejillones al vapor 10€
- Gambones al horno con pico de gallo y mango 18€
- Calamar de potera a la plancha salteada a nuestra manera con Ali Olí de remolacha 18€
- Chopitos fritos 12€

