platos de autor

elaboramos todos nuestros platos con productos de temporada y de origen local, con la mirada puesta en la reducción de los residuos y la preservación del entorno natural. es por eso que, ocasionalmente, pueden haber platos que no estén disponibles cada día

para compartir

13.00 **patatas fritas** de la casa, crema de queso manchego, yema confitada, trufada con la primera trufa de invierno

9.50 **huevos de la casa**, apionabo quemado, verduritas del huerto, huevos de corral y aceite de hierbas

13.00 **ensaladilla rusa**, pescado ahumado, mayo de hierbas y chips de boniato

9.50 **verdes** confitura de temporada, aceite de hierbas y verdes del huerto

8.50 **col** grillada, crema de cabra y eneldo

8.00 **maíz** a la brasa, mantequilla ahumada y sésamo tostado

---

carnes & pescados

20.00 500 gr **costillitas de cerdo** al josper & coleslaw

14.00 **costilla de ternera**, 48hs de coccion, puré de maíz dulce y encurtidos

77/kg **rib eye** al josper

19.00 250gr **entraña de ternera** con chimichurri de hierbas frescas

20.00 250gr **vacio de ternera** con chimichurri de hierbas frescas

24.00 250gr **picaña de ternera** con chimichurri

17.00 **mollejas de ternera** a la brasa, caldo de berenjena escalibada y capuchinas

65/kg **txuleton** madurado

s/m **pescado** del día, semillas de calabaza, salsa de polen y mil flores

15.50 **tartar de mar,** pañuelitos de calamar, erizo y reducción de pollo

15.00 **vierira**, sake, pera, aceite de hinojo

2.00 **chimichurri**

---

pan

1.50 **hogaza** de masa madre & mantequilla ahumada

2 **mantequilla** hecha en casa

---

dulces

8.00 **flan** de pistachio verde, pimienta de seshuan y shiso

7.00 **ganache de chocolate,** helado de sésamo tostado

14.00 3 **quesos**

en caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal