

A la carta

LA HUERTA:

- Ensalada saludable (mezcla de lechugas con piña, aguacate, fresas, pipas, reducción de balsámico y queso de cabra) **10€**
- Ensalada de parmesano y cherries confitados (ensalada de lechugas con nuestro cremoso de parmesano y ajo, cherries confitados y con nueces) **10€**
- Ensalada de espinacas a la mostaza (ensalada de espinacas baby con bacon, confitura de higo, tomate seco y nuestra reducción de mostazas) **10€**

MUY CRUDO:

- Huevos rotos con atún (patata confitada, tacos de atún rojo marinados en aceite de sésamo y soja, con huevo de corral frito) **12€**
- Steak tartar (solomillo de buey maserado con pepinillo, alcaparras, anchoa, mostaza de Dijon, chalota y su yema de huevo de corral. Picante al gusto) **21€**

A NUESTRA MANERA:

- Falso canelón de carrillera ibérica (nuestro guiso de carrillera con cebolla roja en canelón de trigo bañado en su propio jugo) **9€**
- Risotto de boletus con queso de oveja ahumado (risotto en fondo de boletus con mezcla de variedad de setas de temporada) **12€**
- Ceviche de corvina amarillo (corvina marinada en lima y cilantro con salsa de ají amarillo, choclo y boniato) **14€**
- Provoleta con chorizo (queso provolone con orégano a la parrilla sobre chorizo de matanza) **11€**

MADRID PUERTO DE MAR:

- Bacalao confitado al pipil (bacalao confitado en aceite de oliva sobre puré negro con su pipil gratinado) **18€**
- Salmón a la miel y mostaza (lomo de salmón con miel y mostaza sobre arroz integral y pak choi) **18€**
- Atún Tataki (atún marcado en plancha con sésamo y nuestra salsa tataki con mayonesa de soja) **18€**
- Tortas de merluza al curri (tortas de lomo de merluza desmigada con cebollas tiernas al curri con ensalada de col y chips de plátano y batata) **17€**

DE LA PARRILLA:

- Entraña sobre huancaína (entraña alta de ternera marinada en soja con cebollinos en plancha con queso de oveja sobre huancaína (ají amarillo) **17€**
- Presa ibérica con frutos rojos (presa ibérica desgrasada con salsa de frutos rojos, boniato dulce y peras confitadas al vino tinto) **19€**
- Hamburguesa Mr Frank (carne de aguja de prime Angus americano con cebolla a la plancha, queso cheddar y huevo frito, acompañada de patata al horno con bacon y queso) **15€**
- Solomillo al Whisky (receta sevillana a nuestra manera. Solomillo de cerdo a las hierbas sobre pastel de patata cubierto de nuestra crema al whisky gratinado) **17€**
- Magret de pato a la naranja (magret de pato lasqueado con nuestro cremoso de naranja amarga, risotto salvaje y zanahorias baby a la mantequilla) **18€**