

# Carta

## D

### SOPAS Y ENSALADAS:

- Salmorejo con aceite de oliva virgen extra, jamón crujiente y huevo (sólo en temporada de abril a septiembre) **5,90€**
- Gazpacho con toque de manzana (sólo en temporada de abril a septiembre) **5,90€**
- Crema fría de almendras, mojama de atún rojo y judías verdes **8,90€**
- Vichyssoise de espárrago blanco y emulsión de alcaparras **9,90€**
- Dashi de boletus, yema de huevo y bocconcini (sólo en temporada de octubre a marzo) **9,90€**
- Ensalada de brotes verdes, confit de pato y vinagreta de maracuyá **10,90€**
- Ensalada 0% (ensalada de hojas frescas, frutos secos, aliño de remolacha y dados de queso fresco) **7,90€**
- Escabeche japonés de verduras encurtidas y carpaccio de pulpo **12,90€**
- Burratina con tartar de tomate y dátil **10,50€**

### ARROCES Y PASTAS:

- Wok de pechuga de pollo, verduras, noodles & salsa teriyaki **12,90€**
- Tagliatelle a la "carbonara original" (sin nata) con guanciale y pimienta negra **15,50€**
- Arroz caldoso de pitu de caleya y verduras de temporada (mínimo 2 personas, precio por persona) **17,90€**

### PARA COMPARTIR Y NO DISCUTIR:

- Pintxo de huevo frito **3,50€**
- Ensaladilla rusa Larrumba **6,90€**
- Huevo poché, parmentier de patata & aceite de trufa negra **5,90€**
- Empanadas argentinas con chimiruchi gaucho casero (2 unidades) **6,50€**
- Gambón envuelto en pasta kataifi, con hierbas frescas al estilo vietnamita (2 unidades) **7,90€**
- Yucas ¡bravas! **8,90€**
- Tortilla de patata española, espuma de brandada y ajetes **8,50€**
- Berenjenas, miel de caña & hummus **9,90€**
- Croquetas caseras de rabo de toro & su salsa reducida **10,50€**
- Croquetas de chipirones en su tinta con puntitos de ali-oli **8,50€**
- Tsukune de pollo de corral (brocheta japonesa), salsa teriyaki y cebolleta **9,90€**
- Taco de cerdo confitado y asado, salsa hoissin y hierbas frescas (2 unidades) **10,90€**
- Nuestro kebab de pintada, yogur y hierbas (2 unidades) **11,50€**
- Tostaditas mexicanas de ropa vieja de cocido madrileño y mole poblano (4 unidades) **12,50€**
- Habitas confitadas con jamón, huevo poché & lascas de foie **10,90€**
- Uramaki (roll) de spicy tuna, aguacate y unagi-no tare **12,90€**
- Chirasisushi (bol de arroz japonés, tartar de atún y huevo frito) **13,50€**
- Coca de escalibada, mayonesa de conserva y tataki de bonito del norte **13,90€**
  
- Carpaccio de lubina a la bilbaína **15,50€**

### PESCADOS:

- Ceviche tibio de boquerón frito, leche de tigre y puré de camote **14,50€**
- Verdinas con almejas y sepia **15,90€**
- Merluza de pintxo a la vasca y patatas al mortero **18,50€**
- Tartar de atún, lechuga de mar gallega y daikon **17,90€**
- Salmón macerado en sweet miso, emulsión de jengibre y jalapeños **19,90€**

### CARNES:

- Pallarda de pollo a la plancha marinada en cítricos, pídela con verduras al vapor o arroz blanco **11,90€**
- Albóndigas de pollo de corral en pepitoria **14,50€**
- Burger de ternera 100%, pan brioche, mayonesa de chipotle, lechuga viva y queso taleggio **14,90€**
- Costillas 70°C (maceradas 24h. en salsa barbacoa al Bourbon) & patatas deluxe **15,50€**
- Pollito de grano macerado en tsubu miso y asado al horno **16,90€**
- Steak tartar de solomillo recién picado a cuchillo **16,90€**

- Cachopo de ternera blanca, pimientos del piquillo y queso edam **19,90€**
- Solomillo de vaca a la plancha y patatas con mojo **21,90€**

**POSTRES:**

- ¡Feliz Cumpleaños! Tarta de galletas María con chocolate & lacasitos **5,90€**
- Tarta de queso con helado de manzana asada y queso parmesano **5,90€**
- Cookie de chocolate recién hecha, helado de vainilla y salsa de chocolate **5,90€**
- Espuma templada de Nutella con helado de vainilla **5,90€**
- Carpaccio de frutas de temporada y miel de caña **4,50€**