

A la carta

CRUDOS

- Tiradito de corvina al ají amarillo **16,00€**
- Tartar de ventresca de atún picante con alga nori crujiente **19,00€**
- Jamón Ibérico 100% Bellota (Maldonado) **28,00€**
- Carpaccio de buey con puré de remolacha al vinagre de frambuesa, torta del casar, aceite de cebollino, pan de centeno y encurtidos **18,00€**
- Carpaccio de Gamba Roja con Aceite de Gambas y Estragón **24,00€**
- Almejas al Natural **14,00€**
- Aguachile de Gamba Roja **19,00€**
- Crudo de atún rojo (sashimi de akami, chūtoro, ōtoro con su tartar y médula) **28,00€**
- Presa Ibérica 100% Bellota **18,00€**
- Rubia Gallega **25,00€**
- Cecina de Wagyu **29,00€**
- Magret de pato curado con cinco especias, yema de huevo, naranja y aceite de pimienta de sichuan **13,00€**
- Mojama casera con almendras fritas **8,00€**

ENSALADAS

- Ensalada de tomate corazón de buey, aliñada con agua de mar y aceite de oliva **12,00€**
- Burrata con tirabeques, bimis, guisantes, aceite de eneldo, avellanas garrapiñadas y limón en conserva **14,00€**

TAPAS

- Gazpacho andaluz **11,00€**
- Foie gras en escabeche **24,00€**
- Pan con Tomate **4,00€**
- Anchoas del Cantábrico **18,00€**
- Boquerones en Vinagre **10,00€**
- Mejillones en Escabeche Casero **10,00€**
- Croquetas de Jamón Ibérico (6 unidades) **12,00€**
- Croquetas de Calamar (6 unidades) **11,00€**
- Ortiguillas a la Andaluza **10,00€**
- Boquerones Fritos con Limón **10,00€**
- Langostinos en Gabardina con Mayonesa al Palo cortado **18,00€**
- Ensaladilla rusa con carabinero **18,00€**

OSTRAS

- Ostras al Natural con Gajos de Limón **3,50€**
- Ostras con licuado de remolacha y flor de Jamaica **4,00€**
- Ostras con recado rojo Yucateco **4,50€**
- Ostras con caviar **15,00€**
- Ostras con leche de tigre al ají amarillo **4,50€**
- Ostras con Ponzu y Huevas de Trucha **4,50€**
- Ostras con Vinagre de Jerez **4,00€**
- Ostras con Vinagre de Estragón y Caviar de Aceite de Oliva **4,00€**
- Ostras con Aguachile Verde **4,50€**
- Surtido de Ostras (5 unidades) **18,00€**

PRINCIPALES

- Entrecot de vaca (40 días de maduración) y patatas triple cocción (100g) **12,00€**
- Gamba Roja de Denia a la sal **40,00€**
- Hamburguesa Ramses con Queso Comté, Aros de Cebolla y Patatas **18,00€**
- Sashimi de Atún Rojo **26,00€**
- Pulpo a la Brasa **18,00€**
- Pesca del día con crema de vainas, anchoas **22,00€**

- Carpaccio de Wagyu con Rúcula, Parmesano y Aceite de Oliva **18,00€**
- Patata triple cocción con piparras fritas **8,00€**

POSTRES

- Chocolate, caramelo, avellanas garrapiñadas y fruta de la pasión **8,00€**
- Fresas con Vinagre de Granada y Aceite de Oliva, sorbete de Albahaca y Lima, Pistachos Garrapiñados **7,00€**
- Nuestra Versión Dulce de Berenjenas fritas con Miel de Caña y Limón **8,00€**
- Tarta de Queso "La Viña" con Helado de Cereza Negra y Amarenas **8,00€**