

A la carta

ENTRANTES

- Canutillos de cecina rellenos de foie y dulce con chutney de piña y manzana ácida **17,50€**
- Gyazas de pato, foie, mascarpone y salsa de mango **12,00€**
- Trío de croquetas, calamares en su tinta, jamón 5J y boletus **3,00€**
- Berenjenas rellenas de bogavante en tempura con moscatel y pasas de corinto **14,00€**
- Ensalada de anguila ahumada, caviar de anchoa y esferas de vidiago **14,00€**
- Ensalada de zamburiñas con tomates italianos en texturas **17,00€**
- Tentáculo a la brasa con parmentier de pimentón y crujiente de ajo **17,00€**
- Jamón puro bellota 5J **27,00€**
- Degustación de quesos Aitor Vega **14,00€**

SUGERENCIAS JAPONESAS

- Sushi hot roll de atún rojo, aguacate y queso fresco **9,00€**
- Noodles yakishoba de verduras y langostinos con katsabushi **14,00€**
- Krunch de langostinos con salsa teriyaki **15,95€**
- Sushi hot roll con salmón aguacate y queso fresco **8,90€**
- Pollo tori no karaage con salsa de miso **10,00€**
- Combinado de sushi 36 piezas (por encargo) **39,00€**

ARROCES Y PASTAS

- Raviolis melosos de ternera y salsa de ahumado de pría con crujiente morado **14,00€**
- Risotto de boletus con vidiago, peral y parmesano **14,00€**
- Arroz negro de calamar y alcachofas en texturas **19,00€**
- Arroz con bogavante (caldoso o en paella) **27,00€**
- Paella de pescados (caldoso o en paella) **21,00€**

PESCADOS Y MARISCOS

- Merluza de pincho con su caldo tostado, miso y verduras baby **21,00€**
- Bacalao confitado, arroz meloso al nero di sepia y aire de ajo y limón **24,00€**
- Clásico bogavante grillé **28,00 €**
- Pescado del día S/M

CARNES

- Solomillo con foie fresco hojaldrado, reducción de merlot y gnoquis **27,00€**
- Lomo bajo premium con patata gajo, pimientos asados y sarmiento de tomillo **22,00€**
- Cochinillo confitado, lecho de berza, y cremoso de patata trufado **21,00€**
- Paletilla de lechazo al estilo tradicional **27,00€**
- Steak tartar de waggi preparado en mesa **34,00€**