



ENTRADAS

Royal de foie, crumble de almendra y frutos rojos	20.00
Cremoso de salmón, pistacho y salsa tártara	16.00
Ensaladilla con anguila ahumada y mayonesa de piparras	15.00
Ajoarriero, albaricoque y huevas de arenque ahumado	15.00
Vieira asada con holandesa a la llama	16.00
Croquetas con sashimi de atún y kimchi	18.00
Kubak de oreja y setas	16.00
Empanadillas de perdiz en escabeche y mahonesa trufada	15.00

PRINCIPALES

Rodaballo a la bilbaína	26.00
Bacalao al pil-pil y pisto manchego	24.00
Corderísimo	25.00
<small>Canelón de cordero lechal, su jugo y queso manchego</small>	
Pasta puntalette con pollo, setas y quesos de oveja	18.00
Preso, su jugo y parmentier de patata	23.00
Solomillo de ternera nacional con toffe de coliflor	30.00



POSTRES

Cheesecake de alajú	8.00
Tarta de chocolate, helado de cacahuete y crema ácida de frutos rojos	8.00
Espuma de queso de oveja con toffe	8.00

MENÚ BISTRÓ

Selección de platos de nuestro chef al centro para compartir

Ensaladilla con anguila ahumada
y mahonesa de piparras

Empanadilla de perdiz en escabeche
y mahonesa trufada

Pasta puntalette con pollo, setasy queso de oveja

Presa con manzana y su jugo

Postre

Espuma de queso de oveja con toffe

Menú disponible de martes a viernes al medio día.

No disponible festivos, vísperas de festivo ni Semana Santa

25 euros

Bebida no incluida

HORARIO DE SERVICIO

Comidas. 13:30 a 17:00

De Martes a Sábado

Cenas. 21:00 a 24:00

Viernes y Sábado