



NUESTROS PLATOS

Royal de foie, crumble de almendra y frutos rojos	20.00
Cremoso de salmon, pistacho y salsa tartara	16.00
Ensaladilla con anguila ahumada y mayonesa de piparras	15.00
Ajoarriero, albaricoque y huevas de arenque ahumado	14.00
Vieira gratinada al queso manchego	16.00
Croquetas con sashimi de atun y kimchi	15.00
Kubak de oreja y setas	16.00
Empanadillas de morteruelo con praline de pinones tostados	14.00
Rodaballo Beurre Blanc	26.00
"Corderisimo" (canelon de cordero lechal, su jugo y crema de queso de oveja)	25.00
Choco en su tinta	21.00
Albondigas de pollo de corral en pepitoria	21.00
Solomillo de ternera nacional con toffe de coliflor	30.00



POSTRES

"Azafran" ☒

8.00

Helado de piña asada

8.00

Toffe de manzana con espuma de queso de oveja ☒

8.00

MENÚ BISTRÓ

Cuatro pases al centro de la mesa para compartir, a elección del chef, más el postre

28 euros por persona

Disponible de martes a viernes al mediodía.
No disponible festivos, vísperas de festivos
ni Semana Santa.

HORARIO DE SERVICIO

Comidas. 13:30 a 17:00
De Martes a Sábado

Cenas. 21:00 a 24:00
Viernes y Sábado