



BOCADOS	€	TRAGOS	COPA €	BOT. €
CROQUETAS DE CECINA (x4)	6,4	VERDES CASTROS godello, Valdeorras	3,5	20
CHAMPIS rellenos de jamón y queso con salsa roquefort (x2)	6	NOC BRUT PRESTIGE ESPUMOSO chardonnay, Castilla		26
ALCACHOFAS ASADAS (x2)	9	MARINA ESPUMANTE moscatel, Alicante	3	18
PUERRO ASADO con IDIAZABAL y salsa de yema curada	6	CASTELO DE MEDINA verdejo, Rueda	3,5	20
REVUELTO DE PATATA Y TRUFA	9,5	MOCEN sauvignon blanc , Rueda	3,5	22
BURRATA con calabaza asada y pesto	14			
SALMOREJO con sorbete de pepino y tomate bombón	9,5	MONTEPINADILLO ROSADO tempranillo, Ribera del Duero	3	18
HABITAS con foie, cecina y huevo frito	18	CAVA SUMARROCA ROSE pinnot noir, Cava		24
CARPACCIO DE CECINA DE ANGUS-WAGYU	18			
CEVICHE DE VIEIRAS	18	THYMOPOULUS xinomavro, Macedonia		24
CABALLA marinada y soasada con salmorejo	17	BORNOS ROBLE tempranillo, Ribera del Duero	3	17
TARTAR DE ATUN ROJO con ajoblanco de coco y sorbete de tomate	18	LÓPEZ CRISTÓBAL tempranillo,merlot, Ribera del Duero	3,5	21
ENSALADILLA DE PULPO	16	ATALAQUE garnacha, Métrida	3,5	20
TACOS DE COSTILLA IBÉRICA con salsa BBQ coreana (x2)	9	CERES AL DESNUDO tempranillo, Ribera del Duero	3,5	20
MOLLETE DE OREJA PICANTE	6,5	LUIS CAÑAS tempranillo, garnacha, Rioja	3,5	22
CALLOS con pata y morro	10			
TATAKI DE PATO con salsa agridulce de fresa	19	POSTRES		€
STEAK TARTAR	18	TARTA DE QUESO con tofe de chocolate blanco		6
CARRILLERA DE ANGUS	18	PASTEL DE FANGO (tarta de chocolate)		7
HAMBURGUESA con queso, panceta, cebolla y mayonesa de trufa	14	FRESAS GUISADAS con sorbete de limón		6
PAN (por persona)	1	HELADO DE QUESO IDIAZABAL con manzana y espuma de cuajada		7