



BOCADOS	€	TRAGOS	COPA €	BOT. €
CROQUETAS DE CECINA (x4)	6,4	SAMIEL godello, Ribeiro	3,5	20
CHAMPIS rellenos de jamón y queso con salsa roquefort (x2)	6	NOC BRUT PRESTIGE ESPUMOSO chardonnay, Castilla		26
FLOR DE ALCACHOFA ASADA	4,5	MARINA ESPUMANTE moscatel, Alicante	3	18
REVUELTO TARTUFATO, con patata y trufa	9	CASTELO DE MEDINA verdejo, Rueda	3,5	20
PUERRITO ASADO con yema curada y nube de queso idiazabal	6	MOCEN sauvignon blanc , Rueda	3,5	22
SALMOREJO con sorbete de pepino y tomate bombón	9			
MINIPIZZA HOJALDRADA con straciatella, hinojo, tomatitos y pesto	8	MONTEPINADILLO ROSADO tempranillo, Ribera del Duero	3	18
ENSALADILLA RUSA CON GAMBA CRISTAL	12	CAVA SUMARROCA ROSE pinnot noir, Cava		24
CARPACCIO DE CECINA DE ANGUS-WAGYU	18			
CURRY THAI CON GAMBONES Y VERDURITAS	12	CARMELO RODERO 9 MESES tempranillo, Ribera del Duero		26
CABALLA marinada y soasada con salmorejo	17	THYMOPOULUS xinomavro, Macedonia		24
TARTAR DE ATUN ROJO con ajoblanco de coco y sorbete de tomate	18	LÓPEZ CRISTÓBAL tempranillo,merlot, Ribera del Duero	3,5	21
CEVICHE DE VIEIRAS	18	ATALAQUE garnacha, Métrida	3,5	20
TACOS DE COSTILLA IBÉRICA (x2) con salsa BBQ coreana	9	CERES AL DESNUDO tempranillo, Ribera del Duero	3,5	20
MOLLETE DE OREJA PICANTE	6	LUIS CAÑAS tempranillo, garnacha, Rioja	3,5	22
CALLOS con pata y morro	10			
TATAKI DE PATO con puré de higos	17	POSTRES		€
STEAK TARTAR	18	TARTA DE QUESO con tofe de chocolate blanco		6
CARRILLERA DE ANGUS GUISADA	18	PASTEL DE FANGO con helado 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