

## COMPARTIR ES VIVIR

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate rallado	14.50€	25.00 €
Mi cuit de pato casero con confitura de higos y reducción de Pedro(60grs)		14.00 €
Gyozas de corzo ( 4 uds)		12,00 €
Croquetas de jamón ibérico ( 6 uds )		10.80 €
Estofado de boletus con huevo trufado	14.00€	20.00 €
Tempura de langostinos con trigueros y ajetes		12.00 €
Tortilla trufada		14,00 €

## ZONA HEALTHY

Ragú de verduras de temporada	7.00 €	12.00 €
Ceviche de corvina salvaje con boniato y maíz cancha	10.00 €	15.00 €
Ensalada veggie: con los ingredientes de temporada		11.00 €
Ensalada de wakame, tomate y ventresca de atún con vinagreta de sésamo		15.50 €
Ensalada tibia de perdiz roja con hojas verdes y mango		16.50 €
Salteado de quínoa thai: col china, cebolla morada, setas y salsa thai y cigalas		17,00 €
Chipirones a la plancha con pisto al curry		18.00 €
Pollo picantón cocinado a baja temperatura, kale, salsa de coco, miso y boniato		16.00 €

## PASTA Y ARROZ

Linguini al aroma de albahaca, langostinos, piñones, tomate cherry y parmesano		13.00 €
Risotto de boletus al tartufo y trigueros		16.00 €
Arroz meloso de carabineros		17.00 €

## PARA TERMINAR

Lubina braseada en salsa asiática con judía Kenia salteada		20.00 €
Lomo de salmón salvaje y vieira sobre velouté de pescado trufado		18,00 €
Tartar de atún picante con mus de aguacate	14.00 €	21.00 €
Lomo de atún rojo al Teriyaki con brotes y verduritas		23.00 €
Hamburguesa de lomo de angus con huevo frito y chips de patata		16.00 €
Jarrete de ternera blanca a baja temperatura con cremoso de patata a la trufa y su jugo ( 3 personas)		65.00 €
Steak tartar de carne de vacuno mayor picada a cuchillo con chips caseras	12.00 €	19.00 €
Solomillo de vacuno braseado con demi glace de ternera y patatas invertidas		24.00 €

## DULCES

Tarta fina de manzana		8.00 €
Torrija de pan brioche y helado de pistacho		8.50 €
Coulant de chocolate con crema helada de vainilla		8.00 €
Tarta de queso hecha en casa		8,00 €
Ensalada de frutas de temporada		8.50 €