

CARTA MENU

SEPTIEMBRE 2019 SEPTEMBER 2019

Anchoas Oliveri de Guetaria; tosta de masa madre; tomate Cured anchovies from Guetaria; sour dough toast; tomato	€ 14
Humus de berenjena; granada; cilantro; queso feta Eggplant hummus; pomegranate; cilantro; feta cheese	€ 7
Burrata; pepino japonés; aguacate; aceite de sésamo Burrata; japanese cucumber; avocado; sesame oil	€ 9
Ensalada de ventresca; tomates; cebolla roja Tuna belly salad; tomatoes; red onions	€ 8
Tartar de atún sushi grade; salsa tonkatsu; crujiente de yuca Sushi grade tuna tartare; tonkatsu sauce; crispy tapioca	€ 15
Ceviche frito; cebolla marinada; salsa tártara Fried ceviche; marinated onion; tartar sauce	€ 12
Morcilla artesanal de Burgos; pimientos asados Artisanal black pudding from Burgos; roasted red peppers	€ 9
Tabla de cecina de León Cold meat board of Cecina from León	€ 9
Croquetas de bacalao; katsuobushi; salsa de naranjas y Siracha Cod croquettes; katsuobushi; orange and siracha sauce	€ 9
Croquetas de jamón; albahaca; crema de guisantes Iberian ham croquettes; basil; peas cream	€ 9
Albóndigas de ternera; salsa de tomate y orégano; parmiggiano Veal meatballs; tomato and oregano sauce; parmiggiano	€ 10
Sliders de carne de buey; patatas fritas Ox meat sliders; french fries	€ 12
Caldereta de rape; caldo de carabinero; langostinos; patata agria Monkfish; langoustine stew; prawn; sour potato	€ 15
Entraña de vaca argentina; especias; chimichurri de tomates secos Argentine skirt steak; spices; sun-dried tomato chimichurri	€ 18
Tabla de quesos Oveja-Vaca pasta blanda/semidura/dura Cheese board Sheep-Cow soft/semi/hard paste	€ 14

Tarta de queso € 7
Cheese cake

Chocotorta € 6
Creamy chocolate cake