

Pintxos

- SALMÓN AHUMADO** _____ 9
Salmón ahumado con mayonesa al curry y escarola, pasas y pipas de girasol sobre pan de semillas.
- ★ PINTXO DE FOIE GRAS EXTRA DE CHALOSSE** _____ 23
Foie gras a la plancha con confitura casera de higos sobre pan de nuez.
- ✓ CREPE DE ESPINACAS CON GULAS** _____ 9
Crepe relleno de gulas al ajillo, espárragos trigueros, tomate natural y mayonesa.
- ⊗ PINTXO DE ALCACHOFAS A LA PLANCHA** _____ 13
Con parmesano en lascas y ajos confitados.
- ★ NUESTRA TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLA CONFITADA** _____ 5
Tortilla española tradicional con cebolla confitada.
- PINTXO DE SOLOMILLO DE BUEY** _____ 19
Con huevo de codorniz y pimientos de gernika.
- PINTXO DE ENSALADILLA RUSA** _____ 12
Con colas de cangrejo de río, cilantro y huevas de trucha.
- BRUSCHETTA DE MOLLEJAS DE TERNERA** _____ 19
Mollejas a la plancha con chimichurri ahumado y queso havarti fundido.
- EL INCREÍBLE HUEVO CONFITADO TRUFADO** _____ 9
Huevo confitado con aroma de trufa y chicharrón marinado de cádiz en pan bao frito.
- PINTXO DE ROAST BEEF** _____ 18
Con foie mi-cuit, manzana asada, rúcula y mayonesa, con patatas fritas.
- PINTXO DE SARDINA AHUMADA** _____ 14
Con burrata y chutney de tomate y cardamómo.

Platos

- ⊗ ENSALADA DE ESPINACAS** _____ 15
Con queso azul de oveja, croutons y crujiente de bacon.
- TARTAR DE ATÚN ROJO CON PERLAS DE WASABI** _____ 24
- ⊗ HUMMUS** _____ 13
Con crujientes de pan de pita.
- TIRADITO DE CORVINA TRUFADO** _____ 20
Tiradito de corvina con trufa y aliño cítrico.
- ⊗ BUÑELITOS DE ESPINACAS Y QUESO CHEDDAR** _____ 15
(5 unidades).
- ★ NIQUIRIS DE ANQUILA TERIYAKI CON FOIE GRAS** _____ 21
(2 unidades).
- ⊗ CARPACCIO DE BERENJENA Y CALABACÍN** _____ 14
Con pipas de calabaza, parmesano y aceite al humo.
- ★ ✓ HATZU TUNA** _____ 25
Sándwich de atún rojo empanado en panko con mayonesa de kimchi y huevas de trucha.

SOFT SHELL CRAB EN MOLLETE AL VAPOR _____ 20

Cangrejo de caparazón tierno en tempura, algas, cebolleta, pepino, crujiente de bacon y mayonesa de cebollino.

MEJILLONES AL VAPOR Y VINO BLANCO _____ 23

Con crema de curry y patatas fritas.
*Disponibles solo sábados y domingos.

☉ **RISOTTO A LA TRUFA** _____ 18

Con setas de temporada.

☉ **GNOCCHI SOUFFLÉS GRATINADOS AL GORGONZOLA** _____ 16

HUEVOS ROTOS _____ 15

Con trufa negra y panceta ibérica.

RABO DE TORO _____ 25

Deshilachado, en pequeños medallones con su salsa y patatas confitadas.

SECRETO IBÉRICO _____ 24

Con sobrasada, pimientos de gernika y reducción de PX.

"EL CHIVITO" _____ 20

Solomillo de buey en mollete con panceta ibérica, mayonesa, lechuga, huevo frito, queso havarti y jamón de york.

FAJITA DE RABO DE TORO _____ 16

Con barbacoa de tomates secos, provolone fundido, rúcula, arroz inflado y gotitas de lima

JAMÓN IBÉRICO CON PAN TUMACA _____ 26

Jamón de bellota acompañado con pan y tomate natural.

☉ **TABLA DE QUESOS** _____ 21

Quesos madurados manchego, azul forsiacio, parmesano, cabra y regionales.

Postres

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE _____ 12

Volcán tibio de dulce de leche.

*Recuerde pedirlo al inicio.

PASTEL DE LIMÓN _____ 10

Pastel de limón casero con glaseado suave.

TARTA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE _____ 10

Tarta de zanahoria y jengibre confitado con crema suave de yogur.

SORBETE DE PIÑA CON ESPUMA DE COCO _____ 10

Sorbete de piña fresca con espuma de coco.

Generosos/Aperitivos/Vinos dulces

TÍO PEPE _____ 5

MANZANILLA LUSTAU _____ 5

PALO CORTADO _____ 6

VERMUT IZAGUIRRE GRAN RESERVA _____ 5

OPORTO _____ 6

PX _____ 7