

EMPEZAMOS A DISFRUTAR...

Ensalada de burrata, rúcula, nueces, tomate semiseco y pesto de trufa Burrata salad with semi-dried tomato, walnuts, rocket and truffle pesto.	15,5 €
Ensaladilla limeña, tartar de atún rojo balfego, huevos fritos de codorniz y ají amarillo Lima Russian salad with red tuna tartare, yellow aji and fried quail eggs	5,5 €
Patatas sisapo con mayonesa chipotle Sisapo potatoes with chipotle sauce	8,5 €
Ceviche de corvina, leche de tigre, maiz cancha y boniato asado Sea bass ceviche, tiger milk, cornfield and roasted sweet potato	16,7 €
Zamburiña flambeada con salsa de miso, yuzu y pico de gallo Flambéed scallop with miso sauce, yuzu and pico de gallo	4,8 €
Gyozas de carabinero, jugo de sus cabezas, coco y citronela Red prawn gyozas, american coconut milk and kafir lime	17,5 €
Shao mai de rabo de toro con huevo de codorniz y sichimi (und) Oxtail shao mai with quail egg, timut pepper and sichimi	4,8 €
Bao de panceta lacada con pepino curado y cilantro Pork bao with cured cucumber and coriande	7 €
Bao de carrillera con cebolla roja encurtida y kikos Pork cheek bao with pickled red onion and kikos	7 €
Croquetas de choco, alga nori y alioli (4 und) Squid croquettes with nori seaweed and garlic mayonnaise	8 €
Croquetas de zanahoria, dátiles y puerro (4 und) Leek, carrot and date croquettes	7 €

TORTILLAS CON HUEVOS ECOLÓGICOS

Tortilla con cebolla caramelizada Omelette with organic eggs and compot onion	8 €
Tortilla con trufa Omelette with organic eggs and truffle	9,5 €

SEGUIMOS CON...

Carrilleras al oporto con burratina atemperada, almendras, cacao y menta Pork cheeks, port with roasted burrata, almonds, chocolate and peppermint	16 €
Magret de pato con peras al jengibre y crema de coliflor Duck breast with ginger pears and cauliflower cream	18,5 €
Pluma ibérica a la parrilla con yuzu, trufa y pure de tubérculo Grilled Iberian pork with yuzu, soy and pure cassava and celery	18,5 €
Ají de gallina, huevo 64°, aceituna botija y nueces Chicken aji, egg 64°, olive botija and walnuts	13,5 €
Steak tartar con hueso de tuétano a la parrilla y mostaza a las finas hierbas Steak tartare with grilled tuetan bone	21 €
Hamburguesa de picaña con trufa, cebolla caramelizada con patatas fritas Picaña burger with truffle, cheddar cheese, rocket and compot onions	15,5 €
Corvina salvaje a la parrilla, pack choy a la mantequilla Grilled sea bass with buttered Chinese chard	17,5 €
Pulpo a la parrilla, patatas baby asadas y shitakes al wok Grilled octopus, roasted baby potatoes and sautéed shitakes mushroom	19,5 €
Noodles con langostinos crujientes y huevo a baja temperatura Noodles with breaded prawns, sautéed vegetables and poached egg	16,5 €

PARA LOS MÁS GOLOSOS...

Texturas de chocolate con helado de pistacho Chocolate couland with pistachio ice cream. raspberry and peppermint	8 €
Tarta fluida de queso con helado de frutos del bosque Cheesecake with violet ice cream	8 €
Torrija con helado de dulce de leche, sopa de chocolate, cardamomo y anís Torrija with dulce de leche ice cream and white chocolate soup with cardamom, anise and lime	8 €

CAVAS Y VINOS

BLANCO

Palacio de Vivero (D.O. Rueda) 2020	16 €
Cuidada selección de nuestros mejores verdejos provenientes de la zona de Valladolid, con suelo cascajoso y con una edad media de 35 años.	
Copa	3,5 €
Canicas (D.O. Rías Baixas)	17,5 €
Vino blanco elaborado por Bodegas A Tresbolillo bajo la Denominación de Origen Rías Baixas, con uva Albariño cultivada en la zona de Salnés, sobre suelos de tipo granítico. Este vino permanece en depósito de acero inoxidable junto con sus lías durante 7 años.	
Copa	3,5 €
Benedictus (D.O. Ribeiro) 2018	22 €
Este vino blanco nos permite descubrir la variedad de uva Treixadura. De la DO Ribeiro, está elaborado por Bodegas Val de Souto que aporta exquisitez a esta DO; con sus vinos blancos y frescos.	
Copa	4 €
La Creu (D.O. Penedés) 2018	35 €
La Creu recibe su nombre de la viña de sauvignon blanco que tiene plantada en el corazón del dominio vinícola Can Bas desde 1994. Se trata de un vino blanco voluminoso, graso y muy rico en matices aromáticos. Un vino que expresa las características y la franqueza del terruño del cual ha surgido. Una parte del Sauvignon blanc ha sido fermentado por separado, dentro de botas de roble francés.	

TINTO

Perica Viña Olagosa crianza 2017	18 €
Una vez recogida la uva en su estado óptimo de maduración procedente de nuestros viñedos situados en la Rioja Alta, ambas fermentaciones tendrán lugar en depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada. Crianza en barricas Bordesas de 225 litros de Roble Americano y Roble del Este durante 12-16 meses.	
Copa	3,5 €
Arbocala 2018 (D.O Toro)	18 €
Su crianza en barricas de roble americano-francés le aportan en boca una golosidad y una estructura equilibrada con la fruta también aquí presente. Tanino sedoso que hace que su paso por boca sea largo y agradable. 10 meses de maduración.	
Copa	3,5 €
El Clan Roble	17,5 €
Vino elaborado a partir de una doble selección de uvas (en viñedo y en bodega) de la variedad tinta fina donde las cepas crecen en viñedos arcillo-calizos. Posterior crianza en barricas de roble francés y americano.	
Copa	3,5 €
Traslanzas (D.O. Cigales)	24 €
El nombre de Traslanzas corresponde al de una finca de 15 "aranzadas" (3 hectáreas) situada en el término municipal de Mucientes (Valladolid), a unos 800 metros de altitud y plantada con tinta del país en el año 1945 por D. Aurelio Pinacho. La zona se caracteriza por un clima continental de influencia atlántica con marcados vientos del suroeste (abregos) y una pluviometría de unos 400 mm anuales. La temperatura media anual es de unos 12°C, con máximas de 36°C a finales de julio y mínimas de -6°C en el mes de enero.	
Inici (D.O. Priorat) 2016	26 €
Es un vino tinto de la variedad 100% Tempranillo de la Denominación de Origen Ribera del Duero y una crianza de 18 meses en barrica. Presenta un color rojo rubí intenso, con ribetes ligeramente granates que atestiguan su crianza. Brillante, limpio y de capa alta.	
El Clan Crianza	26 €
Vino elaborado a partir de una doble selección de uvas (en viñedo y en bodega) de la variedad tinta fina donde las cepas crecen en viñedos extremos de altitud, a más de 900 metros. Posterior crianza en barricas de roble francés y americano 12 meses.	
Copa	4 €
Arrocal Selección 2017 (D.O. Ribera)	26 €
Es un vino tinto de la variedad 100% Tempranillo de la Denominación de Origen Ribera del Duero y una crianza de 18 meses en barrica. Presenta un color rojo rubí intenso, con ribetes ligeramente granates que atestiguan su crianza. Brillante, limpio y de capa alta.	
David Perica (D.O. C. Rioja)	28 €
Selección manual de los mejores racimos de las parcelas situadas en Rioja Alta y vendimiados en cajas de pequeño volumen con el máximo cuidado. Dentro de la bodega, los granos de uva son sometidos a estrictos controles de selección, antes de pasar a pequeñas tinas de madera de roble francés, donde tendrá lugar la maceración pre fermentativa durante 24 horas a una temperatura de entre 5º y 7º.	
Señor cuco (D.O. Rías Baixas) 2016	28,5 €
Vino tinto elaborado por la Bodega Entrevideiras Viños S.L bajo el amparo de la Denominación de Origen Rías Baixas a partir de una excelente combinación de diferentes variedades de uva autóctonas gallegas; Sousón, Pedral, Espadeiro y Calfo.	
René Bouvier Bourgogne (FRA) (Pinot Noir) 2017	31 €
René Bouvier es una bodega familiar que desde el año 1986 es comandada por Bernard Bouvier, la tercera generación. Aunque en sus inicios se apuntó a la moda de los vinos modernos y con mucha extracción, en la actualidad elabora vinos mucho más delicados y orgánicos con la obtención de la certificación Ecocert. Destacan por un uso mucho más moderado de la madera nueva y unas elecciones más precisa de madurez del vino.	

CAVAS

Brut Nature Stars Reserva 2016 Perela	18 €
Castillo Perelada Stars Brut Nature Reserva 2016 es un vino espumoso con DO Penedés de bodegas Castillo de Perelada cuya vinificación es a base de uvas de 2016 y cuyo grado alcohólico es de 11.5º. Un vino espumoso valorado con 4 puntos sobre 5.	
Pere Ventura Tresor Reserva 2016	29 €
Coupage de Xarel-lo y Chardonnay fermentadas por separado y con un notable porcentaje de chardonnay fermentado en barricas de roble, durante 5 meses, que acentúa su complejidad. Tresor Cuvee es un cava sugestivo y de gran carácter, perfecto para brillar en una mesa de etiqueta, convencer a expertos comensales.	
Moët Rosé	74 €
Rosé Impérial es una expresión espontánea, radiante y romántica del estilo Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante. De color rosado con reflejos ligeramente cobrizos. Aromas expresivos con predominio de frutas del bosque, notas florales y un toque picante. Ataque en boca con carácter afrutado, explosivo y espontáneo, centro de boca tierno, final fresco y suave.	

ROSADOS

Gran Feudo Rosado	18 €
Vino rosado, pionero en marcar un hito en el mundo de los rosados navarros con su elevada frutisidad. Gran Feudo rosado es un monovarietal de Garnacha que se elabora mediante el método del sangrado. Larga maceración con las pieles y fermentación en depósitos de acero inoxidable.	
Copa	3,5 €