

**Para abrir apetito**

Kimuchee de vieiras	3,5€
Nuestro tigre de bogavante	3,5€
Ostra al natural o a la brasa	3,5€
Zamburiña a la brasa y pil-pil	2,5€ (ud.)

**Entrantes**

Croquetas melosas de jamón ibérico	6€ / 12€
Patata hojaldrada	7€
Ensalada tibia de verduras según la estación, en diferentes texturas, con pil-pil de pimientos	13€
Burrata, tomates confitados, albahaca, fresas y ajo negro	15€
Mejillones de roca en nuestra salsa picantona y lemon grass	12,5€
Steak tartar de vaca madurada cortado a cuchillo, bombón de foie, mostaza violeta y pan carasatu, emulsión de yema y soja	15€
Pimientos soasados a la leña, bacalao, emulsión de puerros y brotes	14€
Sashimi de atún rojo acevichado, encurtidos, brotes y emulsión de ají amarillo	16€
Carpaccio de solomillo de vaca, pistachos, lactonesa de encurtidos y queso	16€
Foie micuit, manzana asada, frutos rojos, anisados y aceite de vainilla	14€
Tacos de carrillera ibérica al curry rojo, encurtidos y lima (2pax)	9.5€

**Guisos a fuego lento**

Arroz meloso de calamar de begihandi, fondo de bogavante y alioli de lima	16€
Guiso meloso de callos, pata y morro a la riojana	13,5€
Carrillera de ternera, apionabo, bimi, achiote y naranja	14,5€
Albóndigas de guiso de rabo de toro, parmentier de patata trufado, tirabeques y raíz de loto	15,5€
Morro guisado, emulsión de yema de huevo de corral y setas de temporada	13,5€

## Pescados de la lonja

Bacalao a la brasa, crema de pan sopako y ajo asado, ajoarriero de txangurro y gnocchi de patata alavesa	15€
Lomo de merluza tempurizado, verduras y emulsión de ajetes	14€
Pulpo a la brasa (200gr.), patata revolcona, ali oli de pimentón, papada y ajo negro	18€
Carabinero al sarmiento, migas crujientes de ibéricos y pimentón de la Vera, huevo campero a 63° y anisados	15€
Pregunta por nuestros pescados salvajes a la parrilla: rodaballo, lubina, rape negro, besugo, virrey...	

## Carne a la brasa

Solomillo de vaca a la brasa con su guarnición	22€
Costillar de vaca Wagyu, glaseada y terminada a la brasa (600gr) 70° 48 H	23€
Pluma a la brasa, puré robuchon, setas y su jugo	16,5€
Cochinillo asado en dos cocciones, parmentier de cítricos, chalotas al Jerez y su jugo	17€
Chuleta de vaca raza Frisona (guarnición de patatas) (Suplemento de pimientos caramelizados 7€)	50€

## Menú Estaciones

Lo mejor de cada temporada.	
Compuesto por 2 aperitivos, 4 entrantes, pescado, carne y 2 postres	55€ (bebida inc.)

\*Servicio pan y agua 2,40€ por persona. Precios en €. 10% IVA incluido.

En caso de alergia o intolerancia, informe a nuestro personal de sala.