

- Pan de Trigo sarraceno (alforfón), sin gluten*  
2.00 €
- Perrito brioch de pato laqueado, tsukemono de pepino, cebolla y mahonesa japonesa*  
3.60 €
- Rollito crujiente de gamba, gulas, brotes de sésamo y mayonesa de chíli dulce*  
3.90 €
- Crujiente de pan indio, barbacoa, panceta, anguila y lascas de katsuobushi*  
4.40 €
- Sandwich con mantequilla tostada de pollo frito empanado, vinagreta de miel y lechuga lollo rosso*  
4.50 €
- Bravas con chíles, ajies y alioli*  
5.50 €
- Ensaladilla de salmón cocinado en sake, mayo de kimchee y huevas de salmón*  
7.50 €
- Gyozas fritas de gamba con suquet thai de carabínero, coco y crema agría de mascarpone*  
9.00 € (6 piezas)
- Chípirón dulce en tinta de calamar reducida con PX y streusel de galleta salada*  
9.00 €
- Alcachofas de temporada frita con romesco, ajitos y piñones*  
10.00 €
- Arroz Chaufa aderezado con soja, galanga, especies chinas, salteado al wok con chípirón de potera y gamba roja*  
12.00 €
- Cintas de calabacín y pepino, queso parmesano, pipas, rehogado con salsa de sésamo*  
12.00 €
- Tomate confitado, stracciatella de feta y aceituna, pepino y salazón*  
12.00 €
- Tempura de verduras de temporada con salsa melosa*  
12.00 €
- Hamburguesa 200gr de carne de vaca a la parrilla, salsa burger, queso trufado, bacon, verduras y patatas fritas*  
12.50 €
- Pluma Ibérica 200gr, salteada al wok y acompañada de patatas*  
12,50 €

*Calamar salteado con cremoso de sataynam de cacahuete, cebolla frita  
y crujiente de alga kelp*

13.00 €

*Salmón marinado en yuzu con escabeche de zanahoria, coco, y espuma de wasabi*

14.00 €

*Lomo de 200gr pescado de bahía, samfaina de verduras, salsa de ostras, jengibre*

14.00 €

*Atún sobre arroz basmatí, suave de curry de coco, lima kaffir, almendra crujiente*

15.00 €

*Costillar de cerdo ahumado con salsa agridulce acompañada de patatas*

15.00 €

*Secreto a baja temperatura marinada en salsa kimuchi, pimientos asados,  
acompañado de patatas fritas trufadas*

15.00€

*Tartar de ventresca de atún rojo con aliño de soja, AOVE, alga wakame, sésamo,  
jengibre y especias japonesas*

16.00€

*Txuleta de vaca de 500gr sin hueso con maduración de 40 días a la parrilla  
Pimientos asados, acompañada con patatas fritas*

25.00€

*Chuletón de vaca gallega 1kg con curación +60 días acompañado de patatas*

50.00 €

*T bone*

*Tomahawk*

55.00 €

70.00 €

*Tabla de quesos do. nacionales e internacionales*

2 pax 8.00 € / 4 pax 12.00 € / 6 pax 16.00 €

### **ALGO DULCE**

*Cremoso de queso bañado de Cardenal Mendoza Angelus,  
mermelada de frutas de la pasión y crujiente de galleta tostada*

6.50 €

*Tarta de chocolate semi líquida con tierra de algarroba*

5.00 €

*Torrija con espuma de dulce de leche peruano y helado de turrón*

6.50 €

**ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA  
DE ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS.  
PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL.**