ENTRANTES

para compartir, o no...

Ensalada de ventresca extra 15,50 €
tomate rosa de Barbastro, aceite de arbequina, pesto genovés y puré de empeltre.

Plato de jamón ibérico 100% de Jabugo 17,00 €
acompañado de pan y tomate triturado con su aceite.

Carpaccio de picaña 24,00 €
3 sellos Discarlux de alta infiltración y madurado durante mínimo 90 días.

Steak tartar de lomo de vaca gallega 23,50 €
aliñado estilo tradicional francés con Idiazabal ahumado, manzana, polvo de tuétano y yema confitada

Bresaola auténtica del norte de Italia 19,00 €
con crema de queso pecorino y limón, gel de sidra, aire de huesos de ternera, mantequilla tostada, rúcula y tostadas

Gravlax de salmón 17,50 €
acompañado de su crujiente con remolacha en diferentes texturas, vinagreta de mostaza y tostadas

Chipirones rellenos 22,00 €
de longaniza de Graus trufada y cebolla roja caramelizada, albardados en panceta de bellota cocinados a la brasa y terminados con refrito, salsa tinta y mayonesa de jalapeños.

Risotto de bogavante nacional a la brasa 27,50 €
con vainilla, cítricos y mayonesa de sus esencias

Crema de coliflor a la brasa 17,50 €
con beurre noisette, crumble cítrico, avellanas tostadas, papada ibérica y coliflor en escabeche

Huevos rotos 16,50 €
acompañados de jamón ibérico o gamba roja alistada

Piparras vascas en tempura 16,00 €

Seleccion de panes horneados del día
Tamaño medio 1€ / Tamaño grande 2€ / Pan sin gluten 1€/ud.

PESCADOS

Merluza de pincho — 23,50 €
puré Robuchon de apionabo, toffe marino emulsionado a la sidra, crujiente de crustáceos y mayonesa marina

Pescado salvaje cocinado entero a la brasa
Recomendable reservar con antelación

Lubina salvaje a la brasa — 55,00 €
acabado con refrito de ajo, guindilla y vinagre de sidra. (piezas para compartir, consultar disponibilidad) Precio kilo

Rodaballo salvaje a la brasa — 57,00 €
acabado con refrito de ajo, guindilla y vinagre de sidra. (piezas para compartir, consultar disponibilidad) Precio Kilo

CARNES

Preguntar al responsable de sala por tipos de chuleta ;
según mercado puede variar su procedencia

Chuleta de vaca Danesa Summantura — 58,50 €
con un mínimo de 30 días de maduración, patatas fritas naturales y piquillos confitados a la brasa. Precio Kilo

Chuleta de vaca Premium La Finca — 62,00 €
con un mínimo de 45 días de maduración, patatas fritas naturales y piquillos confitados a la brasa. Precio Kilo

T- bone de vaca alemana a la brasa — 54,00 €
patatas fritas naturales y piquillos confitados a la brasa. Precio Kilo.

Presa de cerdo ibérico de bellota a la brasa — 24,50 €
humus de alubia blanca con miel y limón, jugo de huesos y armañac, piel de ibérico suflada y gajos de manzana marcados en mantequilla

Arroz de chuletón a la brasa con carpaccio de picaña y tuétano tostado — 40,50 €
Previo encargo a cocina con 24h de antelación (precio por persona | mínimo 2 personas)

POSTRES

Tarta de queso cremosa — 7,50 €
con culis de frutos del bosque casero y helado de praliné de avellanas.

Coulant de pistacho garrapiñado y chocolate blanco receta italiana — 9,50 €
acompañado de merengue seco cítrico, salsa de maracuyá y yogur emulsionado

Tiramisú al limone di Sorrento — 9,50 €
elaborado de forma completamente tradicional al limoncello

I.V.A. incluido