

Compartir es vivir...

<i>Foie caramelizado y costrado con pan de especias y frutos secos</i>	16.50€
<i>Jamón ibérico al corte con lascas de parmesano, pan de centeno</i>	20.50€
<i>Pulpo, chipirones y langostinos con picantes andinos</i>	18.50€
<i>Tabla de quesos artesanos del país con toques dulces de mango</i>	18.50€
<i>El chipirón y sus croquetas con bravas chipotle</i>	14.50€
<i>Trinchado de lomo de vaca con patatas de sartén al aroma de tomillo</i>	21.50€

Todo es empezar...

<i>Tiradito de bacalao con bilbaína de jalapeños y mayonesa de soja</i>	14.00€
---	--------



Cerveza Artesana La Virgen, La 360º

<i>Ensalada de pulpo, patata y papada ibérica con tomate rosa</i>	17.00€
---	--------



Pazo Das Bruxas (DO Albariño)

<i>Carpaccio de rabo de vacuno con mozzarella parmesano y chile morita</i>	15.00€
--	--------



30.000 Maravedies (DO Madrid)

<i>Salmorejo de tomate con vieiras y gambas acevichadas</i>	14.00€
---	--------



Nuestro rebujito, cómo lo prepara Vanesa

<i>Wok de verduras, setas y langostinos con kimchi de remolacha</i>	17.00€
---	--------



Anna Codorniu Blanc de Blancs (DO Cava)

<i>Salteado de hongo, lentejas y foie con huevo gelificado</i>	15.00€
--	--------



Jean Leon Rosé (DO Penedés)

Nuestros platos fuertes...

Lomo de ternera lechal plancha con bravas japo y wasabi 21.00€



Lleiroso Crianza (DO Ribera del Duero)

Merluza al horno con cebolla roja enchipotlada y crema de boniato 21.00€



La Picarana (DO Madrid)

Pechuga de pollo de corral escabechada con soja, sésamos y jengibre 17.00€



El Pispá (DO Montsant)

Tournedo de vacuno con setas ,verduras y jugo de oporto 19.00€



Azpilicueta Origen, Ed. Especial (DO Rioja)

Arroz cremoso con pulpo, calamarritos y langostinos 17,00€



Anna Codorníu Rosé Sleever (DO Cava)

Dulce final...

Tocinillo de mango con helado de yogur 6.00€

Crema de anisados quemada y helado de vainilla 6.00€

Coulant de chocolate con salsa de menta 6.00€

Sopa de frutos rojos con mousse de chocolate blanco y canela 6.00€

#pancitallenacorazóncontento

#hastalefinaldomoabascal