

Compartir es vivir...

<i>Jamón ibérico al corte con lascas de parmesano</i>	22.50€
 <i>Legaris Roble (DO Ribera del Duero)</i>	
<i>Foie caramelizado costrado con pan de especias</i>	18.50€
 <i>Fino La Guita (DO Jerez y Manzanilla)</i>	
<i>Anchoas y boquerones con aguacate encurtido y tomate seco</i>	17.50€
 <i>Santa Digna Rosado (DO Chile)</i>	
<i>Surtido de quesos artesanos con membrillo y jengibre</i>	17.50€
 <i>La Marlkerida (DO Valencia)</i>	
<i>Tinga de bacalao ajoarriero sobre frijoles refritos</i>	17.50€
 <i>La Picarana (DO Madrid)</i>	
<i>Yaquitori de pulpo, chipirón y langostino y picantes andinos 2u.</i>	10.50€
 <i>Santa Digna Rosado (DO Chile)</i>	
<i>Mix de croquetas (aji de gallina, jamón y chipirón)</i>	16.50€
 <i>Anna de Codorniu Blanc de Blancs (DO Cava)</i>	

Todo es empezar...

Sopa bullabesa thai con fabes, mejillones y almejas	18.00€
 <i>La Escucha (DO Bierzo)</i>	
Ensalada de bacalao con rocoto y brandada piperrada	17.50€
 <i>El Pispá (DO Montsant)</i>	
Ensalada capresa con mozzarella, shitakis y crujiente de ibérico	14.50€
 <i>Zumo de tomate al estilo Domo Abascal!</i>	
Wok de vegetales con chipirones y kimchi de remolacha	17.50€
 <i>Finca Caraballas Ecologico 100% Verdejo (Tierra de Castilla)</i>	
Arroz cremoso con boletus y rabo de toro estofado	16.50€
 <i>30.000 Maravedies (DO Madrid)</i>	
Lentejas estofadas con chorizo y huevo costrado	14.50€
 <i>Jean León Rosado (DO Penedés)</i>	

Nuestros platos fuertes...

Merluza al horno con pil pil de chanfaina y boletus	22.50€
 <i>El Pícaro (DO Toro)</i>	
Bacalao a la plancha con boloñesa de tendones de ternera	22.50€
 <i>Pazo das Bruxas (DO Rias Baixas)</i>	
Tataki de atún con soja, lima y gengibre	22.50€
 <i>Azpilicueta Origen Ed. Especial (DO Rioja)</i>	
Las fabes a la asturiana y los callos a la madrileña o viceversa	18.50€
 <i>Alquimia (Catalonia)</i>	
Solomillo de ternera con salsa de oporto y setas	22.50€
 <i>Lanzaga (DO.Ca.Rioja)</i>	
Suprema de pintada con encurtidos y soja	20.00€
 <i>Atrium (DO. Penedés)</i>	

Dulce final...

<i>Crema de anisados con compota de frutos rojos y espuma de café</i>	<i>7.00€</i>
 <i>"Kion" with Pisco, lemon juice, passion fruit, fresh ginger</i>	
<i>Tocinillo de mango con helado</i>	<i>7.00€</i>
 <i>"Montepalo", with liqueur Montepalo, gin, mezcal, lemon juice, passion fruit</i>	
<i>Arroz con leche con canela helada</i>	<i>7.00€</i>
 <i>"Sabor Mediterráneo " with red vermouth gin, toast beer & figs purée</i>	
<i>Coulard de chocolate con helado de praliné</i>	<i>7.00€</i>
 <i>"Guaracha " , with vodka, mint & lemon juice</i>	

#feeltheplace

#feelunique

#pancitallenacorazóncontento

#hastalefinaldomoabascal