

### *Vive y comparte*

- Mini empanadillas asiáticas de pollo y verduras con salsa Deluxe al sésamo.....16€
- Baos Madrid de chipironcitos a la andaluza y toque de jengibre .....17€
- Dippers de Gambones en maíz crujiente y guacamole de mango ..... 17€
- Huevos a baja temperatura con trufa de verano sobre tagliolinis al parmesano .... 16€
- Navajas gallegas al estilo tigre ..... 16€
- Ensalada Persa de manzana, higos secos y granada ..... 16€
- Carpaccio de vieiras marinadas con eneldo, zumaque y chips de Kale ..... 16€©

### *Hoy y siempre*

- Jamón Ibérico de bellota con pan y tomate.....20€©  
(Noches de Jueves a Sábado corte en vivo con suplemento de 5€)
- Tabla de quesos gourmet con gressinis y mermelada casera.....17€©
- Steak tartar de Solomillo nacional al gusto.....20€©
- Croquetas caseras de Huevos Fritos y Trufa blanca ..... 12€

### *De la Huerta*

- Lechuga viva Trocadero con rocío balsámico ..... 12€©
- Pak choi al carbón con salsa Romesco..... 12€©
- Gazpacho de fresón con picadillo de gambón..... 12€©
- Tomate ecológico en dos cortes con aceite virgen extra y sal de flores ..... 12€©
- Crema fría de remolacha con crujiente de Parrocha en vinagre ..... 15€
- Alcachofas confitadas en AOVE con brunoise de hortalizas y yemas de espárrago blanco.....16€©

### *Escamas de oro*

- Bacalao Portugués 65º en Aceite Arbequina con menestra de verduras tricolor ..20€
- Pulpito Gallego a la brasa con emulsión de patatas y mojo ..... 23€©
- Risotto de Carabinero y sepia al toque de romero fresco ..... 18€©
- Chipirones a la plancha con pisto Manchego a cuchillo y crema de Tetilla.....18€©
- Merluza de pincho a la parrilla con crema agridulce de lombarda y trigueros frescos..... 19€©

### *Pecado carnal*

- Solomillo de cebón gallego con sofrito de ajetes tiernos ..... 24€©
- Magret de Pato con lacado Japo y Causa Limeña al punto de picante ..... 20€
- Classic Burger de Black Angus en pan brioche de tomate..... 19€
- Tataki Ibérico con risotto de pistachos y salsa de Papaya fresca..... 19€©

*Lujos de mar*

- Ostras Fines de Claire IGP nº 2 “Amélie” acompañadas de lima, limón y salsa picante .....1 ud 5€ - 6 uds 22€ - 12 uds 40€©
- Tartar de Langostinos de Sanlúcar con huevas de salmón y aliñado con toques picantes .....16€©
- Pata de Cangrejo Real Rojo cocida con ensalada de algas y salsa Ponzu .....35€ ©
  
- Langostino de Sanlúcar a la plancha con escamas de sal .....14€ (6uds)©
- Cigala Gallega abiertas a la plancha con escamas de sal .....25€ (2uds)©
- Gamba Blanca del Mediterráneo a la plancha con escamas de sal .....25€ (6uds)©

© Platos sin gluten o con tostas que se pueden sustituir por pan sin gluten

“La cocina no tiene fronteras, pero debe tener raíces” (Martín Berasategui)

I.V.A. INCLUIDO

**Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.**

**Muchas gracias**