



· *Índice* ·

Compartimos tradición y diversión 2

Arroces diferentes y entusiastas 4

Producto, cariño y mucho humo 5

Del mar y la ilusión 6

De la montaña y su amabilidad 7

Menú infantil 8

Compartimos tradición y diversión



Jamón de bellota 100% ibérico “Arturo Sánchez” sobre pan soplado relleno de tuétano de tomate. ■	18,50
Tartar de tomate de guarda y anchoas del cantábrico con encurtidos mediterráneos. +	17,90
Ensalada César en rolls de pollo asado con “air parmesano” y lima. + ● ▲ ■ ◐ ✱	15,50
Ensaladilla de pulpo ahumado , zanahoria asada y caviar rojo con hoja de shiso en tempura. + ■ ✱ ▲ ♣	15,70
Ensalada de tomate temporero , pollo tomatero (coquelet) en emulsión de sus jugos y vinagre de jerez reserva con matices provenzales ✱ ▲	14,50
Pasión por el foie , fruta de la pasión rellena de mousse de foie caramelizada y flan de pasión acompañado de plum-cake de pasión ▲ ●	17,90
Papas y batatas bravas “Papúa Colón” con espuma de alioli ligero y salsa brava tradicional ▲ ● ■	14,50
Buñuelos de bacalao rellenos de “Ajo Arriero” tradicional y finas láminas de bacalao a 52°C. + ■ ✱ ▲ ●	14,30
Croquetas de Cocido Madrileño , huevo cocido y mayonesa al Jerez. ■ ✱ ▲ ●	13,30
Croquetas de jamón y jamón ibérico “Arturo Sánchez”. ■ ✱ ▲ ●	14,20

Compartimos tradición y diversión



- Tortilla “vaga”** de cocochas de merluza braseadas con dos pilpiles de amontillado y guindillas dulces. ▲◆+
- Huevos rotos de oca salvaje** y guisantes lágrima en pepitoria de oca. ▲◆◆
- Raviolis de langostinos** como los hacía “Joël Robuchon” (bullabesa, armagnac y trufa negra) ●◆■◆
- Guiso de pasta puntalet**, con carabinero del atlántico, yema de huevo curada en pimienta sichuan y tofu agripicante como se hace en Hong Kong. ◆■◆*▲
- Salteado de fideos japoneses**, vegetales de temporada y cefalópodos al sésamo tostado. ■▲*◆◆
- | |
|-------|
| 17,90 |
| 18,90 |
| 17,90 |
| 17,50 |
| 14,90 |

Arroces diferentes y entusiastas



“Poke-Paella” de gamba blanca de Huelva y mejillón bouchot con sofrito mediterráneo * + ♣ ●	21,50
Arroz bombita al “beurre blanc” con espárragos blancos y verdes al jugo de pollo l`ast. ▲ ♣ *	19,20
Caldero de arroz Carnaroli envejecido 5 años con vieiras, picada de langostino y crema al azafrán. + ♣ ● ●	21,50
Arroz bomba mantecado y picanha de vaca rubia gallega madurada 180 días de cárnicas LyO.	23,80

Producto, cariño y mucho humo

(Todos ellos servidos con guarnición aparte)



Pulpo gallego a las brasas y Aove de pimentón de la vera. ♣	22,80
Calamar de potera y Aove de su tinta. ♣	23,80
Carabineros XXXL a las brasas de encina y Aove de arbequina. · 2 unidades · ●	43,50
Cocochas de merluza , a las llamas como en “Donosti”. +	28,30
Steak tartar “Jules Verne” de vaca rubia gallega madurada con aromas de sarmientos. ▲ ◀	25,30
Lomo de vaca vieja rubia gallega de cárnicas LyO madurada 120 días a las brasas.	74 /600g
Entraña de vaca vieja 60 días de LyO y Aove de “chimichurri”.	22,90
Mollejas de ternera mayor LyO y Aove de hierbas.	23,50

Del mar y la ilusión



Albóndigas de atún, anguila ahumada, berenjena china y miso-mostaza + * ■ ● ▲ ◡ 19,80

Merluza con crema de espinaca “a la catalana” y trinxat de coliflor con panceta ibérica + ● ● 21,50

Rodaballo “a la gallega” melosa y untuosa con patata y oreja crujiente + ● ■ 24,50

De la montaña y su amabilidad



Solomillo de vaca gallega LyO al oporto con hojaldre Wellington relleno de duxelle de champiñones ◆■» 27,40

Filete ruso de vaca vieja madurada y canelón de ragout de trompetas de la muerte con crema de conté ◆■» 21,30

Costilla de cerdo ibérico “Arturo Sánchez” asada lentamente en adobo mejicano tradicional y maíz ◆■★◆ 21,50

Hamburguesa de vaca vieja LyO madurada “Big-Papúa” con queso cheddar envejecido, salsa mil islas “hand-made” y bacon crispy. ◆■▲* 16,50

Menú infantil



Croquetas de jamón (2 uds)

Pasta con salsa boloñesa

Helado

-chocolate
-vainilla

13,90€

Anexo:

- **1. CEREALES, CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN** (Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados).
- **2. CRUSTÁCEOS** y productos a base de crustáceos.
- ▲ **3. HUEVOS** y productos a base de huevo.
- + **4. PESCADO** y productos a base de pescado. Salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
- ★ **5. CACAHUETES** y productos a base de cacahuete.
- * **6. SOJA** y productos a base de soja.
- **7. LECHE** y sus derivados.
- ◆ **8. FRUTOS DE CÁSCARA**, frutos secos y derivados. Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados
- ♦ **9. APIO** y derivados.
- ◁ **10. MOSTAZA** y derivados.
- ◀ **11. SÉSAMO** y productos a base de sésamo.
- » **12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS:** En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
- ♥ **13. ALTRAMUCES** y productos derivados.
- ♣ **14. MOLUSCOS** y productos a base de moluscos.