






· MOJARSE ES FÁCIL CUANDO HABRÁ OPORTUNIDAD DE VOLVER A ELEGIR ·

ADRIÁN CABALLERO

**Mazamorra** de almendra, mojama y manzana | 13 € 


**Salmorejo**, “lomito ibérico de bellota”, helado de aceite de oliva virgen extra y huevo | 12 € 


**Ensalada templada** de espárragos y jamón ibérico  
con espuma de mahonesa, vinagreta citrica y sésamo | 14 € 


**Croquetas** de jamón ibérico de bellota.  
Mahonesa de ajos confitados y cebollino | 10 € 


Steak Tartar de **vaca gallega madurada**, mahonesa de tuétano y helado de mostaza | 19 € 

**Revuelto** de algas y ortiguillas fritas con huevas de trucha | 17 € 

**Puntalette** elaborado como un risotto con boletus,  
champiñones y confit de pato desmigado | 17 € 

**Ceviche** de Corvina salvaje, manzana, cebolla morada,  
lima, cilantro y zanahoria escabechada | 18 € 








Gnocchis caseros, callos de **Bacalao** con bechamel ligera de nata de oveja y croûtons de ajo | 18 € 

**Pez Mantequilla** con teriyaki, ajo negro  
y cogollos aliñados con Kimchi de manzana casero | 17 € 






Noodles salteados de **Carabinero**, coco, ajo frito y shichimi | 18 € 

*Regadera*

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

- Tartar de **Atún Rojo** salvaje con aguacate, wasabi y ponzu | 21 € 
- Lomo de Bacalao** frito, espinacas “esparragás” y caldo de puchero | 18 € 
- Arroz meloso de **Torcaz**, setas de temporada salteadas y tomillo | 18 € 
- Canelones de **Rabo de toro**, bechamel de leche de oveja y queso curado gratinado | 19 € 
- Cochinillo ibérico confitado** con minipatatas, sofrito agri-picante y ajo | 20 € 
- Manita de cerdo** glaseada, rellena de pluma ibérica con boletus y parmentier al cebollino | 19 € 
- Pierna de **Cordero Lechal** glaseada. Zanahorias, mantequilla de miso y Ras el Hanout | 24 € 

**POSTRES**

- “**Cake**” de chocolate con helado de vainilla de Madagascar | 7 € 
- Sacándole jugo al **Limón**. Espuma, crema, helado, bizcocho y menta | 9 € 
- Nuestra selección de **Quesos** artesanales | 15€ 
- Tarta cremosa de **Queso Tormentoso Calaveruela** con “frutos rojos” | 7 € 
- Torrija** de coco, sorbete de mango y sopa de curry dulce | 8 € 

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LACTEOS	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	GRANOS-SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
	