

Carta

ENTRANTES

- Carpaccio de **gamba**, sriracha, tomate y ajoblanco



8 € / unidad

- Ensalada Japo de tempura de **langostinos** y **trigueros**



14 €

- Croquetas de **mejillón bouchot**



12 € 8 € ½

- Buñuelos de **bacalao** y queso Idiazábal



12 € 8 € ½

- **Alcachofas** confitadas, foie y panceta ibérica

14 €

- Parmentier de patata, **verduras**, velouté y huevo a 62°



14 € 8 € ½

- Carpaccio de **buey** con queso comté 24 meses



14 € 8 € ½

- Tiradito de **presa de bellota**, escabeche y encurtidos

14 € 8 € ½

- **Pez mantequilla**, cocinado a fuego, patata y algas



16 €

- Empanadillas de **jabalí** y jengibre



14 € 8 € ½

- Tataki de **atún rojo**



18 € 10 € ½

- Tortilla de **trufa negra** de Quintanalara



16 €

RESPECTO AL PRODUCTO, TRADICIÓN LOCAL Y EVOLUCIÓN DE LA COCINA ES LO QUE ENCONTRARÁS EN NUESTRA CARTA

CARNES

- Rib eye de **vaca vieja** a la parrilla (Larga maduración)
24 €

- Solomillo de **carne roja** con salsa de trufa
21 €

- Carrillera de **ternera** guisada al vino tinto
16 € 10 € ½

- **Pato azulón** en dos pasos
23 €

- **Manitas de cerdo** rellenas de rabo de ternera y foie
16 € 9 € ½

- Steak tartar de **Rubia gallega**
18 € 10 € ½

- Tournedó de **lechazo** con panceta ibérica y salsa de miel y mostaza
18 € 10 € ½

PESCADOS

- Taco de **bacalao** confitado con guiso de morro y oreja
16 € 9 € ½

- **Merluza** de pincho con falso risotto de hongos
18 € 10 € ½

- **Rape negro**, tomate concassè y bilbaína "picantita"
24 € 14 € ½

- Canelones rellenos de **bogavante**, holandesa y erizo
23 € 16 € ½



Gluten



Lácteos



Frutos secos



Huevo



Crustáceos



Anisakis



Moluscos



Sulfitos y dióxido de Azufre



Soja



Sésamo



Mostaza

#FABRICANDOLF / IVA INCLUIDO

RICARDØ TEMIÑO