

ENTRANTES FRÍOS

"Ensaladilla" La fábrica



14 € ½ 8 €

Carpaccio de gamba al ajillo



14 €

Carpaccio de chuleta,
parmesano y aliño de trufa



16 €

Terrina micuit de foie gras, brioche
noisette, albaricoque y yuzu



20 € ½ 10 €

Ostra Guillaudeau nº1 con aguachile
de manzana verde y aguacate



8 € / Ud

Steak tartar de Rubia Gallega



24 € ½ 16 €

Ceviche de corvina y ají
amarillo choclo y mango



18 € ½ 10 €

Ventresca de atún Toro en sashimi



26 € ½ 15 €

ENTRANTES CALIENTES

Alcachofa confitada, foie
y panceta ibérica

5 € / Ud

Croquetas de mejillón bouchot



13 € ½ 7 €

Buñuelos de Bacalao
y queso Idiazábal



13 € ½ 7 €

Puerro a la brasa con carbonara de
mejillón y papada ibérica



14 €

Mollejas de ternera a la brasa,
crema de castaña asada



18 €

Tempura de langostinos
y espárragos trigueros



18 €

Gyozas de lechazo a baja
temperatura con jugo de asado



16 € ½ 8 €

Plato del día

s/t

ARROCES

Risotto de boletus y espárragos trigueros



16 €

Arroz de butifarra, alcachofa y trufa melanosporum

21 €

PESCADOS

Bacalao confitado con guiso de morro y oreja



24 € ½ 14 €

Lubina Salvaje a la brasa con escalivada en Jospet



26 € ½ 15 €

Lomo de merluza con suquet curry



22 € ½ 12 €

Rape Bilbaína



27 € ½ 14 €

CARNES

Manos de cerdo rellenas de rabo guisado



21 € ½ 12 €

Pichón de caserío en cuatro pasos



27 € ½ 16 €

Raviolis de toro, foie y trufa



20 € ½ 10 €

Albóndigas de Wagyu con trufa



20 € ½ 12 €

A LA BRASA

Solomillo de vacuno (220g) con salsa Périgord



26,5 €

Rib-eye de vaca vieja a la parrilla (lomo alto de 350g)



27 €

Chuleta de vaca vieja corte New York (lomo bajo de 40 días de maduración. 500g)



30 €

Degustación de panes artesanos de masa madre



2,5 €



Gluten



Lácteos



F. Secos



Moluscos



Huevo



Anisakis



Crustáceos



Sulfitos



Sésamo



Mostaza



Soja