



## *ENTRANTES*

Gambon crujiente con salsa de mango. 4uds	13
Croquetas de cecina extremeña con su propio velo y emulsión de trufa. 5uds	14
Nuestros Rotos con chimichurri al tomillo	15
Canelón de carabinero envuelto en calabacín sobre espejo de hoisin	17
Tartar de picaña madurada 75 días, yema curada y tuétano a la brasa	23
Ensaladilla de pollo de corral al carbon	14
Ensalada de pimientos asados, berenjena y ventresca de bonito	14
Tataki de Atun con tartar de mango lima y aguacate	28

## *MERCADO*

Esparragos blanco de Navarra a la brasa con salsa bearnesa	13
Clochinas Valenciana al horno de leña	14
Navajas Gallegas	19
Caracoles en llauna al Horno de Leña	16



## *LLAUNAS*

Couscous de cordero asado al horno de leña	36
Arroz de Mariscos	16/28
Arroz negro con pulpo a la brasa	19/30
Arroz de carabineros a la brasa	38
Arroz de pato, setas y foie	34
Arroz de codillo en su jugo y cremoso de patata	16/28
Arroz de costilla con barbacoa bourbon	16/28

## *BRASAS*

Rapito a la llauna con salsa bilbaina ( 2 Peronas )	38
Lomo de lubina y puerro asado	28
Calamar a la brasa sobre salsa de pimientos y mayonesa de ajo negro	26
Corvina sobre cremoso de puerros y emulsión de aceituna de botija	22
Brocheta de pollo anticuchera	7,50
Solomillo de vaca con hueso 350gr	29
Ojo de Bife de Novillo argentino 500gr	48

## *ACOMPAÑANTES*

Bastones fritos de patatas	4
Pure de Boniato asado al carbón	5
Pure de patata trufado	5
Patatas baby salteadas con chimichurri al tomillo	6
Puerro a la parrilla	6
Patata choff (asada y luego frita)	3