

Empezamos

Tartar de salchichón de Málaga aliñado con virutas de foie y cebollino fresco

12,90€

Canelón de aguacate con tartar de mar y aire de lima

12,90€

Ensaladilla rusa con langostinos pil-pil y mahonesa de su jugo

9,90€

Ensalada de burrata con tomate de la zona

9,90 €

Berenjenas crujientes con miel de caña

7,90€

Bocados con las manos

Pan bao con secreto ibérico, cebolla roja encurtida y lima

6,80€ (2 Unidades)

Brioche de rabo de toro con cebolla caramelizada, rúcula y su mahonesa

4,90€

Brioche de churrasco de pollo, aguacate, queso de cabra y curry

4,90€

Brioche de atún rojo en panko con chili dulce y rúcula

4,90€

Compartir y no tanto

Croquetas del chef (Mínimo 4 unidades)

1,40€ Unidad

Nem de cochinitillo con mahonesa de chili dulce

8,50€ (4 Unidades)

Flamenquín de rabo de toro con praliné de cebolla y crema de queso de cabra

5,80€

Nuestra versión del matrimonio:

Tomate con aceite emulsionado, boquerón y anchoa del cantábrico con perlas de aceite sobre pan de cristal

9,90€

Pasión por el atún

Tartar de atún rojo, crema de aguacate, y tobiko

/ Según mercado

Tataki de atún rojo marinado con su aliño y cítricos

/ Según mercado

Para terminar

Mar

Pata de pulpo a la brasa con guarnición

15,90€

Wok de langostinos con salsa de ostras

11,50€

Tartar de Salmón, aguacate, tomate y

Dijón 13,80€

tierra

Solomillo ibérico a baja temperatura con puré Robuchón

16,90€

Wok ibérico con jugo de carne

11,50€

Entrecot de ternera a la parrilla con su guarnición

16,90€

Secreto ibérico a baja temperatura con Bimi a la parrilla

16,90€

Postres

Huevo del corral

4,90 €

Brownie con helado de vainilla y sopa de chocolate blanco

4,90€

Tarta de queso By Conmpasión

4,90€