

DRATAR

CÓCTEL DE GAMBÓN “LÚBORA”: Gambón acevichado, pan crujiente de gambas, hoja de siso, kimchinese , rabanitos ,cebolla morada y tobiko rojo. (1 unidad. 8€)

TARTAR DE ATÚN: Atún marinado en salsa de chiles fermentados, ali oli trufado, brotes de cilantro y salsa verde mexicana de tomatillos. (16€)

MOLLETE ANDALUZ: Mollete a la plancha relleno de carne mechada, queso payoyo, papada ibérica y salmorejo. (15€)

MOLLETE ITALIANO Mollete a la plancha relleno de mortadela trufada, tomate seco, mozzarella y pesto. (15€)

ENSALADILLA RUSA CREMOSA: De patata rallada con bonito del norte a baja temperatura en su propio escabeche de zanahorias. (12€)

SEMITORREZNO: De panceta adobada y confitada, ensalada de col morada y cebolleta china, vinagreta ahumada y salsa brava.(13€)

WONTON FRITOS: Fina pasta china frita rellena de ternera condimentada con salsa de sésamo tostado y aceite de chiles ahumados. (14€)

CARRILLERAS THAI-JEREZ: Carrilleras melosas al curry thai-jerez, ñoquis fritos, cebolla encurtida y polvo de maíz frito. (16€)

CALLOS CON “MUCHO MORRO”: Los mejores de Madrid, premio 2018. (16€)

BRIOCHE DE COCHINITA PIBIL: Brioche relleno de cochinita pibil, humus negro, mojo verde queso de oveja, con patatas bravas trufadas.(16€)

PAPAS CON MOJO: Papas arrugás con mojos canarios, rojo y verde (10€)

PATATAS BRAVAS TRUFADAS: Patatas fritas con salsa brava y trufada. (8€)

EL BROWNIE QUE QUISO SER TIRAMISÚ: Brownie templado de chocolate con espuma de tiramisú al amaretto y polvo de remolacha. (7€)

