




<b>Entrantes   Starters</b>	<b>PVP</b>
Fideos tostados con crema de tinta, puntillitas y jugo kaffir Toasted noodles with ink cream, squids and kaffir juice	16 €
Jamón de Bellota y hogaza Iberian acorn ham and bread	29 €
Manitas de cerdo fritas Fried pig's trotters	16 €
Boletus, huevo de corral, crema de patatas y láminas de trufa negra ✕ Boletus, free-range egg, potatoes cream and black truffle sheets	18 €
Terrina de foie, albaricoques tiernos y pan de jengibre Foie terrine, tender apricots and ginger bread	22 €
Croquetas de Jamón Ibérico Iberian ham croquettes	12 €
Arroz socarrado con carabinero marinado en tamarindo Socarrat rice with red prawn marinated in tamarind	29 €
Vichyssoise de ajoblanco con almendras amargas Garlic soup with bitter almonds	12 €
Pasta fresca con cigalas y crema de erizos Fresh pasta with Norway lobster and urchins cream	19 €
Presa en escabeche, encurtidos y kimchi emulsionado ✕ Marinated prey, picklings and emulsified kimchi	14 €
Seitán con setas y salsa pekinesa ✓ Wheat gluten with mushrooms and Peking sauce	15 €
<b>Pescados   Fish</b>	
Rape con crema de ajo quemado Monkfish with burnt garlic cream	32 €
Bacalao, habas tiernas y pilpil de plancton marino ✕ Cod, tender beans and plankton pilpil	28 €
La lubina que quiso ser calamar The sea bass that wanted to be a squid	29 €
Tataki de atún con curry verde tailandés Tuna tataki with Thai green cury	29 €

## Carnes | Meat

Pichón, avellanas y cacao Squab, hazelnuts and cocoa	40 €
Solomillo de ternera  Veal sirloin	29 €
Steak tartar  Steak tartar	26 €
Lomo de buey al carbón Charcoal beef loin	30 €
Lechón con meloso de colmenillas Sucking pig with sweet morels	25 €
Cordero lechal laqueado con sirope de arce  Suckling lamb lacquered with maple syrup	27 €

## Postres | Desserts

Recuerdos... Memories...	7 €
Espuma & jabón Foam & soap	6 €
Bosque de chocolate Chocolate forest	7 €
Carta de helados artesanos: Artisanal ice-creams menu:	5 €
Chocolate belga y lemon curd Belgian chocolate and lemon curd	
Mango y pimienta de Sichuan Mango and Sichuan pepper	
Yogur Búlgaro y plátano Bulgarian yogurt and banana	
Frutas del bosque  Forest fruits	

---

En cumplimiento del Real Decreto 1420/2006, le informamos que disponemos de fichas técnicas de todos los platos con información de alérgenos.

In fulfillment of the Royal decree 1420/2006, we inform that we have specification sheets of all the dishes with information of allergens.