

# AJOBLANCO

Ostras naturales, Normandía N°3	5, 5	leche de tigre	+1
Anchoa cantábrica mariposa 000, brioche y mantequilla ahumada	7		
Mejillones gallegos crujientes con emulsión de escabeche	9		
Vieira gallega, ajoblanco y panceta ibérica	8		
Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo	18		
Cogollo a la brasa, hinojo, queso azul Glauc y vinagreta Honey Monster	13		
Pulpo al olivo Kalamata	14		
Caballa ahumada dos días al roble, rábano picante y verdura encurtida	13		
Selección de quesos catalanes con miel de la Deolinda	18		
Croqueta de aji de gallina	3		
Verduras de temporada en tempura con romesco y remoulade	14		
Tartar de solomillo de vaca madurada de pasto y salsa tonnata	22		
Cappellacci de remolacha, calabaza asada, Idiazabal e hinojo	12		
Verduras a la parrilla, feta, sésamo batido y mantequilla de guindilla	14		
Alcachofa confitada, jabuguito y yema crujiente	8		
Pulpo a la parrilla, patata y mojo rojo de la Vera	19		
Calamar de barca a la parrilla, su tinta, migas de chorizo y almendra	19		
"Amor de Madre": Steak Pie de la jefa con buey, ceps, trompetas y tuétano	26		
Lomo bajo de rubia gallega, demiglace y rábano picante	23		
Filete madurado, foie, cebolla caramelizada y salsa oporto	26		
Patata a la sal con hierbas	8		
Pan de masa madre con mantequilla ahumada	3, 5		

## POSTRES

Sticky toffee pudding: bizcocho de dátiles, tulle de nueces, toffee, helado de vainilla	8
Pijama de toda la vida al estilo Ajoblanco	8
Chocolate, aceite de arbequina, sal y butterscoth praline	8
Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada	8
Profiteroles de pistachio con chocolate blanco	8
Selección de quesos catalanes con la miel de la Deolinda	18
Sgroppino: Sorbete de limón, St Germain cava	11